

“Biomekanik penggunaan produk ladle pada pedagang bakso dan jahe”

Biko Azis Rabsanjani
Universitas Mercubuana
azyesrj@gmail.com

Abstrak

Peralatan dapur seperti *ladle* dapat dikategorikan sebagai kitchen utensils. Kitchen utensils sendiri merupakan alat dapur kecil yang dapat dipindah-pindahkan. *Ladle* adalah sebuah jenis dari sendok penyajian yang digunakan untuk sup, rebusan, atau makanan lainnya. Meskipun memiliki rancangan yang beragam, *Ladle* biasanya memiliki pegangan yang panjang agar dapat diletakkan dalam sebuah mangkuk besar, sehingga dapat digunakan untuk memindahkan cairan ke dalam mangkuk kecil atau tempat makan lainnya.

Beragam material yang digunakan pada ladle seperti *stainless steel*, silikon, kayu. Material *stainless steel* banyak digunakan untuk berbagai alat masak termasuk *ladle*. *Stainless steel* termasuk material yang tahan lama dan tidak berkarat. Tetapi, material ini lebih mudah menghantarkan panas. Sebaiknya jangan terlalu lama memasukkan sendok sayur ini di dalam panci yang panas. Silikon mulai banyak digunakan sebagai bahan dasar berbagai peralatan termasuk peralatan untuk masak. Dibandingkan material lain, peralatan dari silikon memiliki lebih banyak pilihan warna yang menarik. Keunggulan silikon adalah tahan pada suhu tinggi tanpa menghantarkan panas serta mudah dibersihkan karena noda sulit menempel. Jika ingin membeli *ladle* dari silikon, jangan pilih dengan harga yang terlalu murah. Karena kualitas silikon yang buruk biasanya memiliki aroma karet dan mudah berlendir. Kayu merupakan salah satu material yang unik. Corak-corak yang dimiliki membuat ciri khas tersendiri pada alat masak. Selain itu, material kayu memberi efek “hangat”. Keunggulan material kayu adalah tidak akan menggores peralatan masak yang lain. Tetapi, yang perlu diperhatikan perawatan *ladle*, karena material kayu mudah berjamur dan menjadi tempat tinggal

“Biomechanics of ladle as product use at meatball and tradisional drink milk ginger ”

*Biko Azis Rabsanjani
Mercubuana University
azyesrj@gmail.com*

Abstract

Kitchen appliances such as ladle can be categorized as kitchen utensils. Kitchen equipment itself is a small kitchen tool that can be moved. Ladle is a type of serving sauce used for soups, stews, or other foods. Despite having a variety of designs, Ladle usually has a long handle so that it can be placed in a large container, so it can be used to move liquids into small containers or other eating places.

Various materials used on ladle such as stainless steel, silicon, wood. Stainless steel is widely used for various cookware including ladle. Stainless steel is a material that is durable and does not rust. However, this material is more easily delivered by heat. It is best not to put vegetables too long in this hot pan. Silicon began to be widely used as a base for various equipment including cooking equipment. Compared to other materials, silicon equipment has more attractive color choices. The advantages of high-temperature silicone without delivering heat and easily stored because it is difficult to stick. If you want to buy a ladle from silicon, don't choose it at a price that is too cheap. Because the quality of bad silicon has a rubbery aroma and is slimy easily. Wood is one of the unique ingredients. The features that are made make a special characteristic of cooking utensils. In addition, wood material has a "warm" effect. The advantages of wood material will not scratch other cooking utensils. However, care is needed, a ladle, because wood is easily moldy and a place to live.