

Mesin Bakso Untuk Pengusaha Kecil Menengah



Mesin Bakso – Bakso merupakan salah satu makanan favorit bagi masyarakat Indonesia. Bakso yang pada umumnya terbuat dari tepung tapioka dan gilingan daging sapi, bahkan ada juga yang menggunakan gilingan daging ayam, ikan/ udang bahkan daging kerbau. Bakso merupakan jenis makanan ‘sejuta umat’ yang mudah ditemukan dimanapun tempat di seluruh Indonesia, baik dari pedagang keliling hingga restoran besar.

Dalam penyajiannya bakso disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening dicampur dengan mie, bihun, taoge, tahu bahkan telur dengantaburan bawang goreng dan seledri. Irisan bakso juga cocok dipadu padankan dengan makanan lainnya seperti nasi goreng, mie goreng maupun cap cai.

Ada banyak jenis bakso yang beredar di masyarakat saat ini mulai dari bakso urat, bakso tenis, bakso ikan, bakso udang, bakso Malang, bakso Solo, bakso Wonogiri, bakso kerikil, dan masih banyak lainnya. Namun saat ini ada jenis bakso yang lagi hitz dan ngetren adalah jenis bakso beranak, yaitu bakso berukuran besar yang didalamnya terdapat bakso-bakso yang berukuran kecil. Nah inilah yang menjadikan masyarakat banyak yang tertarik dan penasaran untuk mencoba sajian bakso beranak tersebut.

Proses Membuat Bakso

Dalam proses pembuatan bakso biasanya pedagang kecil masih menggunakan cara manual dengan membentuk adonan menjadi bakso dengan tangan dan membuat bulatan bakso dengan sendok saja. Walaupun sudah menggunakan bahan baku daging yang sudah digiling dari tempat penggilingan bakso, namun cara pembuatan bakso yang masih manual tentunya akan membutuhkan waktu lama dalam pembulatan baksonya. Tenaga banyak terbuang dengan hanya sedikit hasil, juga bentuk besar dan kecilnya bakso juga tidak akan sama.

Untuk itu produsen pembuat mesin-mesin industri banyak melakukan inovasi dengan membuat bakso dengan mesin bakso dengan mudah dan dapat menghemat waktu. Mesin bakso akan menghasilkan banyak jumlah bakso dalam setiap menitnya. Contohnya mesin pembuat bakso yang terbaru mampu membuat bakso dengan jumlah kurang lebih 230 butir bakso permenit.

Nah bagi Anda yang memiliki usaha berjualan bakso ataupun jasa penggilingan daging bakso alat ini akan banyak membantu anda membuat bakso dengan hanya beberapa menit saja. Cukup menarik bukan? Disamping itu adapula mesin yang menunjang dalam pembuatan bakso, seperti meat grinder yang fungsinya untuk menggiling daging sebagai bahan dasar pembuatan bakso, meat mixer yang berfungsi mencampur daging dengan bahan lainnya dan ada pula mesin pencetak bakso otomatis yang dapat membuat bakso sesuai ukuran yang diinginkan.

Itulah sedikit ulasan mengenai mesin bakso yang tentunya dapat menjadi bahan pertimbangan yang positif guna membeli mesin bakso ini. Dengan alasan dapat meringankan beban pekerjaan dalam pembuatan bakso ini, tentunya akan sangat layak bagi pengembangan bisnis usaha Anda.