

## **ABSTRAK**

Masakan lokal banyak menggunakan bahan rempah rempah namun menurut pakar gastronomi yang juga tim kosmopolis rempah UGM Murdijati Gardjito untuk mendapatkan hasil bumbu yang memiliki cita rasa yang khas dan enak harus menggunakan ulekan. permasalahan yang sering kita temui saat menggunakan cobek secara manual adalah efisiensi tenaga jika ingin menghaluskan bumbu yang banyak pasti akan mengeluarkan tenaga yang tidak sedikit. Dalam hasil penelitian ini akan mengembangkan suatu perancangan dengan mengambil dari penelitian yang akan memodifikasi produk blender .yang akan menggabungkan sebuah ulekan atau cobek yang masih dioperasikan secara manual lalu dirancang menjadi sebuah alat penghalus bumbu masak otomatis dengan sistem tumbuk. Maka dari itu diharapkan hasil dari perancangan ini dapat mempermudah untuk melakukan sesuatu yang menggunakan cobek/ulekan dan lebih menghemat waktu juga tenaga

**Kata kunci: bumbu, alat dapur**