

PROSES MANUFAKTUR ALAT PENGASAPAN IKAN MODEL TABUNG DENGAN *ROTARING GRILL* STAINLESS STEEL

Ilham Rizki Alhasybi

ABSTRAK

Ikan hasil tangkapan atau budidaya lebih cepat mengalami pembusukan setelah didaratkan, sehingga diperlukan pengolahan yang tepat agar ikan dapat disimpan lebih lama dengan melalui pengasapan. Pengasapan ikan merupakan salah satu cara pengolahan ikan yang mampu memperlambat pertumbuhan mikroorganisme pembusukan, sehingga ikan memiliki ketahanan yang lebih lama. Metode pengasapan dengan menggunakan sistem tertutup dinilai lebih efisien karena asap yang dihasilkan dari tempurung kelapa atau kayu dapat terisolasi, sehingga asap yang dihasilkan lebih banyak dan pengasapan pada ikan akan lebih maksimal. Penelitian ini bertujuan untuk memanufaktur alat pengasapan ikan model tabung dengan *Rotating Grill* yang dapat diputar 180 derajat serta mengetahui proses apa saja yang dilakukan dalam proses pembuatan alat dan biaya total dalam pembuatan alat pengasapan ikan model tabung. Hasil yang didapatkan berdasarkan perhitungan dan uji coba alat, didapatkan total waktu permesinan yang diperlukan selama 509,46 menit atau 8,4 jam dengan biaya total operasional sebesar Rp. 2.513.372,33,-. Alat yang telah dibuat dapat mengasapkan ikan mas sebanyak 8 kg atau 21 ekor (3-4ekor per-Kilogram) ikan setiap satu kali proses, waktu pengasapan yang dibutuhkan \pm 5 jam dan menghabiskan 15 kg tempurung kelapa, dan didapatkan kapasitas produksi pengasapan sebesar 0,9 kg/jam, dengan rasio penyusutan massa ikan (rendemen) sebesar 56,25%.

Kata Kunci: Proses Manufaktur, Alat Pengasapan, Tempurung Kelapa

MANUFACTURING PROCESS OF TUBE MODEL SMOKER FISH WITH ROTARING GRILL STAINLESS STEEL

Ilham Rizki Alhasybi

ABSTRACT

Fish catches or cultivation experience faster decay after being landed, so it is necessary to be appropriate processing so that fish can be stored longer by fogging fish smoking is one way of processing fish that can slow down the growth of spoilage microorganisms, So that fish have longer resistance. The fumigation method using a closed system is considered more efficient because the smoke produced from coconut or wood shells can be isolated, creating more smoke. Fumigation in fish will be more leverage. This study aims to manufacture fish fogging devices with a grill that can be rotated 180 degrees and know what processes are carried out in the process of making tools and the total costs of making fish fogging devices. The results obtained are based on the calculation and trial of the tool, obtained the total time of machinery needed for 509.46 minutes or 8.4 hours with a total operational cost of Rp. 2,513,372,33. The tools that have been made can take as much as 8 kg of fish or 21 fish every one time, the smoking time is required +- 5 hours and consumes 15 kg of coconut shell, and obtained a fogging capacity of 0.9 kg/hour, with a ratio of fish mass shrinkage (yield) of 56.25%.

Keywords : manufacturing processes, fogging devices, coconut shells