

# **RANCANG BANGUN BEJANA TEKAN ( PRESTO IKAN )**

## **KAPASITAS 20 KG**

Nama : Adinda Putri  
NIM : 2103201146  
Dosen Pembimbing : Firman Alhaffis, S.T.,M.T.

### **ABSTRAK**

Pulau bengkalis berbatasan dengan Selat Malaka memiliki banyak kekayaan alam salah satunya ikan terubuk. Olahan ikan ini diolah oleh UMKM untuk menciptakan lapangan pekerjaan serta untuk membantu perekonomian warga setempat. Maka dari itu perlu pengolahan khusus dimana merubah tulang ikan akan menjadi lunak, pengolahan tersebut biasanya dikenal dengan presto. Presto ini tidak hanya dapat mengolah ikan terubuk saja melainkan jenis ikan lainnya, terutama ikan yang memiliki banyak tulang. Perencanaan presto dengan alat bejana tekan menggunakan bahan *plat stainless stell 304* dengan desain tekanan maksimum 150 psi. Pada bejana tekan presto ini prinsip yang diterapkan adalah air yang dipanaskan akan mendidih pada suhu 100 – 121 °C pada tekanan 1 atm. Alat ini dapat melunakan daging maupun tulang (duri) yang dimasak dalam waktu yang relatif singkat, alat ini juga memiliki kapasitas 20 kg dalam sekali pemasakan. Dari hasil pengujian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa lama pemasakan tergantung dapa ada yg dimasak, seperti padan ikan terubuk dan ayam boiler. Pemasakan pada ikan terubuk lebih lama dari pada ayam boiler.

**Kata Kunci :** Ikan terubuk, Presto, Bejana Tekan

## ***DESIGN OF PRESSURE VESSEL ( PRESTO FISH )***

### ***CAPACITY OF 20 KG***

*Name* : Adinda Putri  
*NIM* : 2103201146  
*Supervisor* : Firman Alhaffis, S.T.,M.T.

### ***ABSTRACT***

*Bengkalis Island bordering the Malacca Strait has a lot of natural wealth, one of which is terubuk fish. This processed fish is processed by MSMEs to create jobs and to help the economy of local residents. Therefore it needs special processing which changes the fish bones to make them soft, this processing is usually known as presto. This Presto can not only process the worst fish but other types of fish, especially fish that have lots of bones. Presto planning with a pressure vessel tool using 304 stainless steel plate material with a design maximum pressure of 150 psi. In this presto pressure vessel the principle applied is that heated water will boil at a temperature of 100 – 121 °C at a pressure of 1 atm. This tool can tenderize cooked meat and bones (thorns) in a relatively short time, this tool also has a capacity of 20 kg in one cooking. From the results of the tests that have been carried out, it can be concluded that the cooking time depends on what is being cooked, such as ground fish and boiler chicken. The cooking time for fish is longer than for boiler chicken.*

***Keywords*** : *Terubuk Fish, Presto, Pressure Vessel*