

RANCANG BANGUN ALAT PENGERING IKAN LOMEK

Nama : Andrean Syahputra
NIM : 2103191105
Dosen Pembimbing : Abdul Gofur, S,Si. M.T

ABSTRAK

Kuala Alam salah satu unitnya yang bergerak menjalankan usaha ikan lomek yang merupakan hasil tangkapan nelayan, harga ikan lomek itu sendiri yaitu per satu kilo nya, jika basah dari Rp. 10.000 – Rp 15.000 sedangkan harga pada saat sudah dikeringkan yaitu dari Rp 80.000 – Rp. 90.000 di kawasan pemasaran dikitar pulau Bengkalis. Ikan lomek adalah salah satu kelompok ikan yang memenuhi perairan pesisir serta memiliki sebaran yang sangat luas. Pada umunya ikan lomek ini hidup secara bergerombolan yang terdiri dari ratusan sampai ribuan ekor yang berukuran kecil sampai sedang yaitu dengan ukuran yang kecil 5 cm – 20 cm sedangkan ukuran yang besar 20 cm – 40 cm. Bahwa ketika terjadi hujan atau mendung dibutuhkan alat pengering. Modifikasi pengering ikan dengan menggunakan sistem pembakaran dengan pipa dan menggunakan rak gantung, untuk proses pengeringannya dilakukan dengan memvariasikan suhu pengeringan, yaitu untuk suhu 40°C - 50°C digunakan sebagai proses pengeringan kulit lomek agar menghindari ke keriputan pada lomek. Dan untuk suhu 50°C - 60°C digunakan untuk proses pengeringan yang lebih cepat dan menghasilkan lomek dengan sempurna. Sebuah ikan lomek memiliki berat awal 15 kg, dikeringkan selama 13 jam dan berat akhir 0,635 kg. Hitunglah kadar air ikan lomek pada proses pengeringan selama 13 jam pada sistem pembakaran. yang sudah ada dengan menggunakan pembakaran melalui pipa pembakaran dan berbahan bakar gas LPG

‘Kata Kunci: Efisiensi, Ikan lomek, gas LPG, sistem konveksi, Rancangan,Tipe rak gantung.

DESIGN AND CONSTRUCTION OF LOMEK FISH DRYER

Name : Andrean Syahputra

ID : 2103191105

Supervisor : Abdul Gofur, S, Si. M.T

ABSTRACT

Kuala Alam is one of its units which operates the business of lomek fish which is the catch of fishermen, the price of lomek fish itself is per one kilo, if wet from Rp. 10,000 – Rp. 15,000 while the price when it has been dried is from Rp. 80,000 – Rp. 90,000 in the marketing area around the island of Bengkalis. Lomek fish is one of the groups of fish that meet coastal waters and has a very wide distribution. In general, this lomek fish lives in groups consisting of hundreds to thousands of small to medium sized tails, namely with a small size of 5 cm - 20 cm while a large size of 20 cm - 40 cm. That when it rains or is cloudy, a dryer is needed. Modification of the fish dryer by using a combustion system with a pipe and using a hanging rack, for the drying process is done by varying the drying temperature, i.e. for a temperature of 40°C - 50°C it is used as a drying process for lomek skin to avoid wrinkles on the skin. lomek. And for a temperature of 50°C - 60°C is used for a faster drying process and produces lomek perfectly. A lomek fish has an initial weight of 15 kg, dried for 13 hours and a final weight of 0.635 kg. Calculate the water content of lomek fish in the 13-hour drying process in the combustion system. that already exists by using combustion through a combustion pipe and fueled by LPG gas.

Keywords: Efficiency, lomek fish, LPG gas, convection system, design, hangingrack type.