

UJI PERFORMANSI MESIN PENGASAP IKAN DI BRIDA NTB, DESA LELEDE, BANYUMULEK, KECAMATAN KEDIRI, LOMBOK BARAT

*Performance Test of Fish Smoking Machine in Brida NTB, Lelede Village, Banyumulek, Kediri
District, West Lombok*

L.Muhammad Asdino Syahriza¹, Asih Priyati², Sukmawaty²

¹Mahasiswa Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri,
Universitas Mataram

²Staf Pengajar Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri,
Universitas Mataram

ABSTRAK

Keunggulan mesin pengasapan ikan buatan BRIDA dibandingkan dengan yang ada di pasaran dapat meningkatkan produk ikan asap yang higienis, dan dapat meningkatkan pendapatan pengusaha UMKM. Alat pengasapan ikan yang dihasilkan BRIDA Nusa Tenggara Barat melalui hasil pengusaha peralatan dan mesin di Nusa Tenggara tergolong peralatan pengasapan ikan yang cukup modern yang berupa lemari pengasapan berpintu tertutup dengan rak-rak pengasapan berbahan bakar kayu, dilengkapi blower dan alat pengaturan/pengontrolan suhu ruangan alat pengasapan ikan. Akan tetapi peralatan tersebut masih belum dilengkapi dengan data/informasi hasil uji performansi atau kinerja. Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari secara teknis penggunaan mesin pengasap ikan di BRIDA dan mempelajari uji performansi pengasap ikan di BRIDA yang dibuat oleh mitra IKM. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan pengamatan langsung di tempat penelitian dengan percobaan 32 ikan layang biru masing-masing 8 ekor ikan layang biru pada setiap rak. Parameter pada penelitian ini meliputi mutu volume asap, kapasitas kerja, suhu pengasapan, kadar air, kelembaban pengasapan, penggunaan bahan bakar, dan input dan output pengasapan. Hasil penelitian bahwa performansi dari pengasapan ikan dengan mesin ini sesuai dengan spesifikasi mesin tersebut yaitu ketiga rak mencapai standar SNI sedangkan rak 4 68,35% tidak memenuhi standar SNI.

Kata Kunci: BRIDA, mesin pengasapan ikan, ikan layang biru

ABSTRACT

The advantages of BRIDA's fish smoking machine compared to those on the market can increase hygienic smoked fish products, and can increase the income of UMKM entrepreneurs. The purpose of smoking fish is first to get the durability produced by the smoke. The second goal is to provide a distinctive aroma. The fish smoking equipment produced by BRIDA West Nusa Tenggara through the results of equipment and machine entrepreneurs in Nusa Tenggara is classified as a fairly modern fish smoking equipment in the form of a closed-door smoking cabinet with wood-fired smoking racks, equipped with a blower and room temperature regulation/control tool. fish smoking. However, the equipment is still not equipped with data/information on the results of the performance test or performance. So the purpose of this research is to study technically the use of fish smoking machines at BRIDA and to study the

performance test of fish smokers at BRIDA made by IKM partners. The research method used is an experimental method with direct observation at the research site by experimenting with 32 blue scads, 8 each on each shelf. The parameters in this study include the quality of smoke volume, working capacity, smoking temperature, moisture content, smoking humidity, fuel use, and smoking input and output. The results showed that the performance of smoking fish with this machine was in accordance with the specifications of the machine, namely the three racks reached the SNI standard while the 4th rack 68.35% did not meet the SNI standard.

Keywords: *BRIDA, fish smoking machine, flying fish*