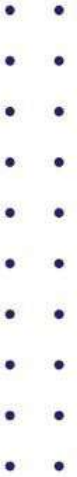




Inovasi HEPIKAN
523/54/Dislutkan/2024
12 Februari 2024

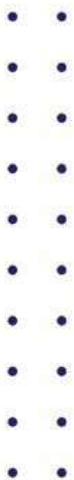


Hepikan

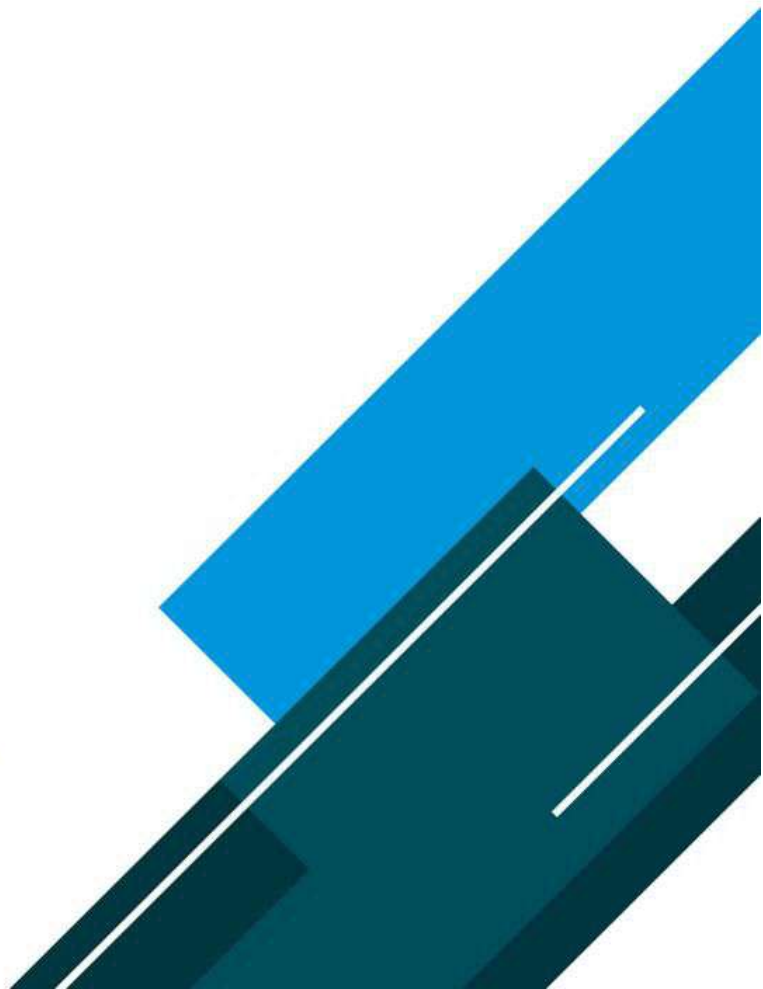
Heater Pengereng Ikan

MANUAL BOOK

2024



+6285 1839 40574
www.dislutkankabDompnu.com
inovasi.kemendagri





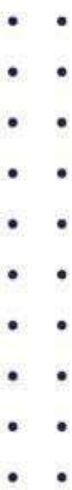
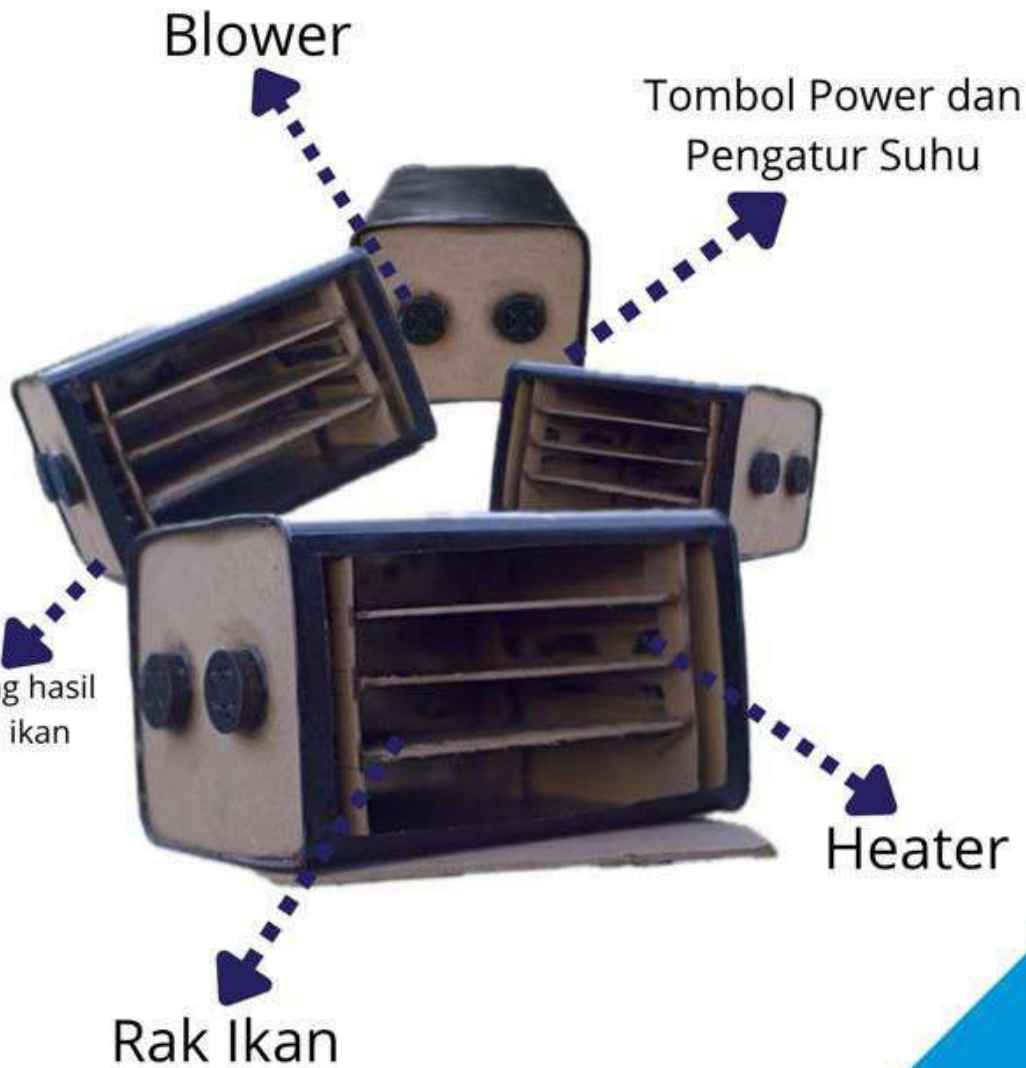
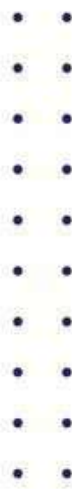
Cara Pembuatan Hepikan

Pembuatan mesin diawali dengan pembuatan rangka menggunakan kanal baja ringan C75 dengan ukuran Panjang 2m, lebar 0.5m, dan tinggi 1m. Rangka dibuat dua lapis pada bagian luar dan dalam dengan jarak 20cm, agar rangka tetap kokoh dan memudahkan sirkulasi udara panas saat proses pengeringan. Rangka bagian dalam di berikan jaring-jaring kawat untuk memudahkan udara panas masuk pada ikan yang di keringkan. Sedangkan pada bagian luar dari mesin, rangka ditutupi dengan pelat seng aluminium berukuran 0.5m x 0.5m untuk sisi kiri dan sisi kanan dan berukuran 2m x 0.5m untuk sisi depan sebagai pintu, bagian atas, bawah dan bagian belakang, dengan setiap sisi pelat seng yang menempel pada kanal baja ringan C75 di berikan lem karet tahan panas dan paku *rivet*, yang bertujuan untuk menghalangi panas menembus keluar dari mesin dan mereduksi panas pada bagian dalam mesin.

Sisi luar kiri dan kanan mesin di berikan *blower* yang berfungsi sebagai sirkulasi untuk udara yang akan di panaskan oleh *heater*. *Blower* dan *heater* kemudian dibuatkan corong sederhana guna memaksimalkan kerja *heater* dengan jarak 15cm. Pemanas (*heater*) di tempatkan pada ujung corong bagian dalam sehingga udara yang disirkulasikan oleh kipas ke bagian dalam mesin akan menjadi panas. Rak pada bagian dalam dibuat tiga susun dengan jarak 12,5cm, dan menggunakan jaring-jaring kawat yang memudahkan air penguapan ikan menetes langsung ke bagian bawah mesin.

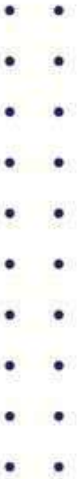
Pelat seng bagian bawah dimiringkan 10 derajat dan di berikan lubang berdiameter 12mm di bagian pojok kanan belakang. Lubang pembuangan diberikan untuk memudahkan air penguapan ikan terbuang keluar, sehingga air penguapan tidak tertampung di bagian dalam mesin dan berfungsi sebagai lubang ventilasi agar suhu di dalam mesin tetap ideal dan terkontrol.

Inovasi HEPIKAN



+6285 1839 40574
www.dislutkankabDompu.com
inovasi.kemendagri





SOP dalam Penerapan HEPIKAN

- a. Proses persiapan ikan segar yang telah di belah dan direndam air garam.
- b. Persiapan ikan segar yang diatur sejajar di dalam rak mesin pengering.
- c. Proses pengecekan lubang buang agar tidak buntu dan menutupi lubang buang.
- d. Proses menghidupi mesin dengan aliran listrik yang dicolok.
- e. Proses menekan tombol power untuk memulai memanaskan *heater*.
- f. Proses pengeringan ikan selama 4-5 jam.
- g. Proses pengontrolan pengeringan ikan secara berkala.
- h. Proses mematikan mesin setelah ikan asin kering.
- i. Proses pendinginan ikan asin setelah kering.
- j. Proses pengangkatan ikan asin.
- k. Proses pembersihan mesin pada bagian rak akibat sisa air penguapan ikan.

