

## ANALISIS KINERJA OVEN PENERING KERUPUK UNTUK INDUSTRI KECIL PEDESAAN

Oleh : Edy Purnomo, dkk \*)

### ABSTRAK

Permasalahan pokok yang dihadapi oleh industri kerupuk "Damai" adalah masalah penjemuran kerecek (kerupuk mentah) yang memerlukan tempat luas dan sangat tergantung pada cuaca. Bila cuaca buruk, mendung atau hujan, kerecek tidak dapat kering bahkan timbul jamur. Hal tersebut perlu diatasi dengan penerapan teknologi oven pengeringan kerupuk. Pengoperasiannya sesuai dengan keperluan baik siang maupun malam hari untuk memenuhi permintaan pasar. Tujuan pelaksanaan program vucer ini secara umum yaitu, untuk memberikan bantuan tambahan peralatan yang produksi yang sesuai dengan kebutuhan industri kecil rekan agar proses produksi dan produktivitasnya meningkat. Sedang tujuan khususnya yaitu membuat prototipe alat pengering kerupuk sistem oven yang memiliki kehandalan teknologi produksi, bekerja efektif, murah biaya pengoperasiannya, mudah dirawat dan dioperasikan, dapat meningkatkan produksi kerupuk. Manfaat dari penerapan teknologi oven pengering kerupuk ini dapat meningkatkan produktivitas dan efisiensi kerja bagi industri kerupuk yang memanfaatkannya. Harganya relatif murah, dapat mengatasi kerugian pengeringan tradisional akibat kerupuk terkena jamur, dan alat ini dapat dioperasikan pada setiap kondisi diperlukan.

Untuk mengatasi permasalahan produksi pengeringan kerupuk yang ada di industri kerupuk "Damai" desa Sleman Triharjo, ditempuh langkah-langkah sebagai berikut: (1) Membuat perencanaan alat oven pengering kerupuk sesuai kebutuhan industri kecil; (2) Membuat alat oven yang dapat mengeringkan kerupuk secara baik dengan kapasitas yang memadai yaitu 10.000 buah dan dalam waktu yang relatif singkat (7-8 jam); (3) Industri mitra dapat memanfaatkan teknologi oven ini secara optimal.

Pelaksanaan kegiatan berorientasi pada upaya keberhasilan pembuatan oven yang telah direncanakan. Selanjutnya oven pengering kerupuk ini dapat dimanfaatkan sebagai mana mestinya. Hasil peningkatan produktivitas industri kecil setelah memanfaatkan oven ini, ditandai dengan pencapaian omset yang lebih besar. Total omset sebelum program vucer ini adalah 7.000 kerupuk terjual setara Rp.700.000/hari. Sedang setelah penerapan Teknologi Hydropneumatik dan oven Pengering, omsetnya rata-rata mencapai Rp.1.200.000/hari (setara 12.000 kerupuk). Pada kondisi tertentu (cuaca buruk) industri kerupuk ini memproduksi kerupuk hingga 14.000 buah karena mendapat pesenan tambahan dari industri kerupuk lain sebanyak 2.000 buah kerecek kering. Ini berarti bahwa dengan program vucer ini industri mampu meningkatkan potensi ekonomis produksinya.

**Kata kunci : Oven pengering kerupuk, industri kecil**

---

\*) Tim terdiri dari 2 orang dosen Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, sebagai ketua Drs. Edy Purnomo, sebagai anggota Soeprpto Rachmad Said, M.Pd.