

PROGRAM VUCER



LAPORAN KEGIATAN
VUCER

PEMBUATAN MODEL ALAT PENGASAPAN IKAN LAUT
PADA MASYARAKAT NELAYAN PANTAI TRISIK
KABUPATEN KULONPROGO D.I.Y

TIM PELAKSANA :

BADRANINGSIH LASTARIWATI, M.Kes.
SUTRIYATI PURWANTI, MSi
MARWANTI, M.Pd.
ZAINUR ROFIQ, MPd.

Dibiayai oleh Proyek Pengembangan Universitas Negeri Yogyakarta
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan (Kontrak) Program Vucer
Nomor : 042/J.35.41/KU/2002, tanggal 18 April 2002
Universitas Negeri Yogyakarta. Departemen Pendidikan Nasional

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2002

**PEMBUATAN MODEL ALAT PENGASAPAN IKAN LAUT
PADA MASYARAKAT NELAYAN PANTAI TRISIK
KABUPATEN KULONPROGO D.I. Y***

Oleh :
Badraningsih L, Sutriyati P, Marwanti, Zainur Rofiq**

ABSTRAK

Program vucer ini bertujuan untuk mewujudkan alat untuk pengasapan ikan dengan teknik asap cair, yang memiliki unjuk kerja optimal, mudah dipergunakan dan mudah dipelihara, biaya terjangkau, ergonomis dan efisien.

Kegiatan dilaksanakan mulai bulan Juli sampai bulan Nopember 2002, Industri yang menjadi mitra adalah kelompok nelayan yang tergabung di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Mina Samodra, pantai Trisik KulonProgo DIY. Kegiatan dimulai dengan pembuatan alat pengasapan ikan yang berupa oven dengan desain khusus dilanjutkan uji coba penggunaan alat di Lab. PKK Boga UNY. Diciptakannya alat baru untuk pembuatan ikan asap ini diharapkan akan dapat menghasilkan ikan yang diasap dengan kualitas dan kuantitas yang baik, serta menghemat waktu dan tenaga. Dengan peralatan ini berarti juga merupakan peluang bagi industri untuk mengembangkan produknya, diharapkan dapat juga untuk meraih peluang kerja baru dan selanjutnya dapat meningkatkan pendapatan para penjual / nelayan ikan.

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah memperolehnya satu kontruksi oven pengasapan ikan dan kelengkapannya yang cukup kuat, volume memadai, pengendali mutu sederhana dan mudah dioperasikan.

Kata kunci : Pengasapan ikan, model alat pengasapan ikan

*) Dibiayai oleh : Proyek Peningkatan Universitas Negeri Yogyakarta

***) Dosen Fakultas Teknik UNY



Foto 3 : Bagian Dalam
Alat pengasapan

Foto 4 : Alat Pengasapan
Ikan, tampak Depan

