

ISSN 1410-1920



*J*URNAL
TEKNOLOGI
PERTANIAN
ANDALAS

Volume 17, No. 2 September 2013

Teknologi Pertanian
FATETA UNAND

Kerjasama dengan:



PERHIMPUNAN TEKNIK PERTANIAN INDONESIA
(CABANG SUMATERA BARAT)

PERHIMPUNAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN INDONESIA
(CABANG SUMATERA BARAT)



RANCANG BANGUN ALAT PEMANGGANG BIKA DALAM UPAYA PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI

Fithra Herdian¹, Sri Aulia¹, Sandra Meli¹

1) Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

e-mail: f.herdian@yahoo.com

ABSTRACT

Currently, the snack food industry become one of The main concern including bika which is one of a local specialty food of Minangkabau (Padang Panjang). In terms of taste and form make bika become more attractive food, but in the treatment process, it is still traditionally, especially in combustion where in the furnace can only produce 3-4 of bika. To meet consumer demand, the industry bika use more furnaces. This makes the process of making bika become less fuel efficient. Therefore, the author seeks to design a bika roaster with a capacity of 25-30 bika fuel in the furnace, Which is expected a slight touch of the technology can increase production capacity, efficiency of time, effort, and cost as well as give inovation to the food industry.
Keyword: bika, production, roaster

PENDAHULUAN

Variasi kuliner di Minangkabau atau Ranah Minang sangat banyak dan beragam, bahkan masakannya yang terkenal dengan Masakan Padang sudah sangat terkenal sampai ke penjuru dunia. Salah satu kuliner Padang yang cukup terkenal jika kita berkunjung ke daerah Padang Panjang dan Bukittinggi adalah bika.

Bika merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari tepung terigu, gula dan kelapa yang kemudian dibakar dalam tungku pembakaran. Makanan ini sangat diminati oleh masyarakat Padang karena rasanya yang enak dan bentuknya yang khas serta proses pembakarannya yang tidak biasa karena menggunakan tungku pembakaran khusus.

Tungku pembakaran yang biasa digunakan adalah tungku pembakaran tradisional yang menggunakan api pembakaran bagian atas dan bagian bawah. Sedangkan bika yang akan dibakar diletakkan diantara kedua api tersebut sehingga bika akan terpanggang secara sempurna. Pada setiap tungku pembakaran hanya bisa membakar empat buah bika yang berbentuk bulat.

Permasalahan yang sering dihadapi oleh pengusaha bika adalah tungku pembakaran bika yang masih menggunakan tungku tradisional yang kapasitasnya masih rendah (dalam satu tungku pembakaran menghasilkan 3 - 4 buah bika), sehingga dalam peningkatan kapasitas produksinya membutuhkan beberapa buah tungku pembakaran. Beranjak dari permasalahan tersebut, peneliti ingin membuat sebuah alat sederhana yang dapat membakar bika dalam jumlah yang cukup banyak yaitu sekitar 25 sampai 30 buah bika dalam satu tungku pembakaran. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul " Rancang Bangun Alat Pemanggang Bika Dalam Upaya Peningkatan Kapasitas Produksi".

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama enam bulan yaitu dari bulan Juli sampai Desember Tahun 2012 di Bengkel pengerjaan logam Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Dari data diatas diketahui bahwa biaya pokok pembuatan bika adalah Rp 42.15/buah, sementara harga jual bika adalah Rp 1000 per buah. Dengan menggunakan alat ini akan memberikan keuntungan yang sangat besar bagi usaha bika.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil rancangan dan evaluasi kinerja alat pemanggang bika ini telah didapatkan peningkatan kapasitas dan efisiensi kurang lebih lima kali lipat dan efisiensi waktu meningkat sampai dengan 50% dibandingkan alat konvensional yang ada.

Berdasarkan analisa ekonomi didapatkan total biaya tetap selama satu tahun adalah sebesar Rp 1.230.000, total biaya tidak tetap dengan bahan baku tempurung Rp 16.168.16/jam, total biaya tidak tetap dengan bahan baku tongkol jagung Rp 29.000.

Saran

Masih terbuka lebar peluang untuk penyempurnaan dari rancangan alat pemanggang bika ini. Diantaranya diversifikasi penggunaan jenis bahan bakar dan juga peningkatan efisiensi penggunaan energi dengan menelaah lebih detail kebocoran-kebocoran panas yang mungkin terjadi selama proses pemanggangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Demediapustaka.com, Mengenal Aneka Alat Panggang Plus Resep Kue Panggang, 10 Februari 2012
Pastthemes.multiply.com, Bika, 10 Maret 2012.
Situssames.com, Kue Bika Koto Baru, 17 Maret 2012
Urangminang.com, Bika si Mariana, 12 Maret 2012.
<http://hutantropis.com/bika-simariana>, Bika Simariana, Desember 2012
<http://pelangiholiday.wordpress.com/2010/11/17/terkenal-sampai-penjuru-dunia-bika-simariana/>