

PERAWATAN DAN PERBAIKAN MESIN OVEN PADA UMKM BOLU DI DESA WALUYA

Endang

Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Buana Perjuangan Karawang

tm19.endang@mhs.ubpkarawang.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk merancang dan membuat desain oven tangkring hemat energi. Oven Desain dibuat dari bahan plat seng sebagai dinding luar, plat aluminium sebagai dinding dalam dan tanah liat yang melapisi kedua dinding samping dan atas oven yang berfungsi sebagai bahan isolator panas sehingga suhu ruang dalam oven lebih optimal yang berpengaruh pada waktu pemanasan dan kualitas kematangan kue. Pengukuran suhu oven disertai dengan pemanggangan kue yang ditempatkan pada dua tingkat yaitu pemanasan bawah dan tengah, bawah dan atas, dan tengah dan atas serta hanya satu tingkat pemanasan yaitu hanya tingkat bawah, tengah, dan atas. Pengukuran suhu oven dilakukan secara bersamaan antara bagian bawah, tengah, dan atas dengan menggunakan tiga termokopel yang disambungkan pada multimeter. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa peningkatan suhu rata-rata pada tingkat bawah, dan tengah oven konvensional lebih besar. Namun pada tingkat atas, peningkatan suhu rata-rata oven desain lebih besar dari oven konvensional karena bagian atasnya dilapisi dengan tanah liat (isolator panas). Kematangan kue yang dihasilkan oven desain lebih baik dari semua tingkat pemanasan.

Kata kunci: UMKM, Oven tangkring, Kue bolu

Pendahuluan

UMKM merupakan singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Pada dasarnya, UMKM adalah arti usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga. Indonesia sebagai negara berkembang menjadikan UMKM sebagai pondasi utama sektor perekonomian masyarakat, hal ini dilakukan untuk mendorong kemampuan kemandirian dalam berkembang pada masyarakat khususnya dalam sektor ekonomi.

Perkembangan UMKM di Indonesia terus meningkat dari segi kualitasnya, hal ini dikarenakan dukungan kuat dari pemerintah dalam pengembangan yang dilakukan kepada para pegiat usaha UMKM, yang mana hal tersebut sangat penting dalam mengantisipasi kondisi perekonomian ke depan serta menjaga dan memperkuat struktur perekonomian nasional.

Kinerja yang memadai membutuhkan komitmen yang kuat dan bermakna jika didukung oleh unsur pengetahuan, keterampilan dan sikap. Dari ketiga unsur tersebut dapat dioptimalkan melalui pelatihan, pendidikan dan pengembangan dimana menurut Mangkuprawija dalam bukunya manajemen sumber daya manusia strategi memberikan batasan sebagai berikut : Pendidikan adalah kegiatan alih ilmu (transfer of knowledge) tentang subyek tertentu, bersifat universal, terstruktur dan bermanfaat untuk kepentingan jangka panjang. Dengan demikian pengembangan intelektual sumber daya manusia perlu mendapat perhatian secara efektif dan efisien. Pada kompetensi ini pesertan UMKM Bolu akan dibimbing pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang diperlukan untuk memelihara mesin oven bolu.

Pemeliharaan (maintenance) merupakan suatu tindakan memelihara mesin dan komponen atau perbaikan agar tercipta proses produksi yang efektif. Faktor utama produksi adalah pemeliharaan, sehingga pemeliharaan akan terus dilakukan secara berkala agar mesin tidak mengalami kerusakan yang lebih parah.

Pemeliharaan (maintenance) adalah kegiatan untuk memelihara atau menjaga fasilitas atau peralatan dan mengadakan perbaikan, penyesuaian, dan penggantian yang diperlukan agar terdapat suatu keadaan operasi produksi yang memuaskan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, maka fasilitas dapat digunakan untuk proses produksi atau sebelum jangka waktu yang direncanakan tercapai. Sedangkan menurut Tampubolon, pemeliharaan (maintenance) merupakan semua aktivitas, termasuk menjaga sistem peralatan dan mesin supaya selalu dapat melaksanakan pesanan pekerjaan.

Sehingga diharapkan dengan adanya pelatihan di Kelurahan Waluya Kabupaten Karawang ini, dapat membantu masyarakat agar dapat mengembangkan pengetahuan, keterampilan dan sikap agar siap untuk kerja pada lingkungan kerja sesuai kompetensinya. Jika seseorang kompeten dalam pekerjaan maka ia telah memiliki keterampilan, pengetahuan dan sikap yang perlu ditampilkan secara efektif ditempat kerja, sesuai dengan standar yang telah disetujui.

Metode

pengabdian dilaksanakan secara offline dan online (Hybrid). Adapun waktunya terhitung dari Tanggal 01 Juli – 31 Juli 2022 yang bertempat di Desa Waluya, Kec Kutawaluya, Kab Karawang.

Target Subjek

Sasaran dalam kegiatan ini adalah UMKM kue bolu. Teknologi tepat guna yang dibutuhkan oleh UMKM Bolu di Desa Waluya menjadi sebuah target dari desain mesin oven. Selanjutnya, mengkaji permasalahan tersebut untuk menemukan solusi yang tepat sehingga dapat menjadi jawaban yang dapat bermanfaat bagi Pelaku UMKM. Mesin oven bolu yang menjadi solusi pada permasalahan UMKM dapat menjadi harapan untuk perkembangan yang lebih baik dalam meningkatkan jumlah produksi Kue Bolu tersebut. Hal tersebut bertujuan untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk yang dihasilkan bagi usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan Mesin Oven untuk membuat kue Bolu menjadi sebuah rekomendasi bagi pelaku UMKM Kue Bolu untuk memudahkan dalam proses pengembangan dengan harga yang terjangkau. Hal tersebut mungkin saja bisa menjadi solusi dalam meningkatkan jumlah produksi dan permintaan pesanan dapat dipenuhi.

Oven adalah alat untuk memanaskan, memanggang dan mengeringkan. Oven yang digunakan pada masa itu masih berbentuk lubang untuk memanggang. Sampai sekarang ini perkembangan teknologi oven semakin maju, karena berbagai jenis oven telah banyak diciptakan seperti oven listrik. Namun kenyataan di beberapa kalangan masyarakat saat ini, ternyata masih banyak yang menggunakan oven-oven jaman dulu seperti oven tangkring.

Oven konvensional atau oven kompor (tangkring) adalah jenis oven yang sumber panasnya terpisah. Biasanya berasal dari kompor atau bara api. Kelebihan oven jenis ini hemat, harganya terjangkau dan mudah disimpan karena bisa diangkat ke tempat yang diinginkan.



Tips Merawat Oven

1. Diamkan oven beberapa saat setelah digunakan agar temperaturnya turun
2. Bersihkan tetesan adonan yang menempel pada beberapa bagian oven
3. Keluarkanlah rak-rak oven
4. Bersihkan rak oven menggunakan sabun cuci piring dan spons untuk untuk menghilangkan kerak makanan yang menempel

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

- Desain mesin Oven Tangkringan dapat di implementasikan untuk para pelaku UMKM Kue Bolu di Desa Waluya
- Desain Mesin Oven Tangkringan dapat membuat usaha UMKM Kue Bolu menjadi lebih Produktif, higienis, efisiensi waktu kerja dan lebih ergonomis
- Merencanakan mesin Oven Tangkringan yang mudah digunakan dengan harga yang terjangkau dan mudah didapatkan
- Oven adalah alat untuk memanaskan, memanggang dan mengeringkan
- Oven konvensional atau oven kompor (tangkring) adalah jenis oven yang sumber panasnya terpisah. Biasanya berasal dari kompor atau baraapi, sumber panas oven ini menggunakan sumber panas yang berasal dari luar, jadi anda harus tangkringkan diatas sumber panas, bisa menggunakan kompor gas rumahan atau menggunakan bara api.

Daftar Pustaka

Nurhalim, Nurhalim. *Desain dan Uji Efisiensi Oven Kompor (Tangkring) Hemat Energi*. Diss.

Nurhalim, N. (2016). *Desain dan Uji Efisiensi Oven Kompor (Tangkring) Hemat Energi* (Doctoral dissertation).