



DEPARTEMEN KEBUDAYAAN DAN KEMASYARAKATAN  
INSTITUT KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN YOGYAKARTA  
SARANGA PENGABDIAN PADA MASYARAKAT  
Alamat : Jl. Sekeloa Selatan 1 No. 5581  
Telepon : 586188 (ext. 2731/tele), 586189 (Subag. Program)

LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN KEGIATAN PENERAPAN IPTEK  
**LAPORAN KEGIATAN  
PROGRAM VUCER**

**OVEN PENGERING KERUPUK** Laporan  
**UNTUK INDUSTRI KECIL PEDESAAN**  
(PROGRAM LANJUTAN)

yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian dari IKIP YOGYAKARTA bahwa kegiatan telah selesai dilaksanakan dengan keterangan sebagai berikut :

Judul Kegiatan : **OVEN PENGERING KERUPUK UNTUK INDUSTRI KECIL PEDESAAN (Program Lanjutan)**

Oleh :

Ketua Tim Pelaksana : **Edy Purnomo**  
Anggota Pelaksana : **Soeprapto Rachmad S.**

Yogyakarta, 6 Maret 1999

Ketua,

DIBIAYAI OLEH PROYEK PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT  
SESUAI DENGAN SURAT PERJANJIAN PELAKSANAAN PENERAPAN IPTEK KEPADA  
MASYARAKAT NOMOR : 16A/P4M/DPPH/VO/V/1998 DIREKTORAT JENDERAL  
PENDIDIKAN TINGGI, DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

NIP. 13015024

FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
INSTITUT KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN YOGYAKARTA

FEBRUARI, 1999

Coret yang tidak perlu

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN YOGYAKARTA  
**LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta 55281  
Telepon : 586168 pes. 273(Ketua), 359(Kabag.TU), 233 (Subag. Umum), 346 (Subag.Program)

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN KEGIATAN IPTEK/VUCER**

Ketua LPM IKIP YOGYAKARTA dengan ini mengesahkan Laporan Pelaksanaan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Program IPTEK/Vucer \*) yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdi dari IKIP YOGYAKARTA bahwa kegiatan telah selesai dilaksanakan dengan keterangan sebagai berikut :

Judul Kegiatan : OVEN PENERING KERUPUK UNTUK INDUSTRI  
KECIL. PEDESAAN (Program Lanjutan)

Ketua Tim Pelaksana : Drs. Edy Purnomo  
Anggota Pelaksana : Drs. Soeprapto Rachmad S.

Yogyakarta, 6 Maret 1999

Ketua,



*[Handwritten Signature]*  
DRS. SUKIDJO, M.PD.  
NIP. 13015024

\*) Coret yang tidak perlu



**RINGKASAN**  
**OVEN PENGERING KERUPUK UNTUK INDUSTRI KECIL PEDESAAN**  
**(Program Lanjutan)**

Oleh :

Edy Purnomo dan Soeprapto Rachmad S.

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 kering bahkan dapat timbul jamur. Hal tersebut telah dapat diatasi dengan penerapan teknologi oven pengering krupuk. Pengoperasiannya sesuai dengan keperluan baik siang maupun malam hari untuk memenuhi permintaan pasar.

Tujuan pelaksanaan kegiatan program vucer ini secara umum yaitu, untuk memberikan bantuan tambahan peralatan 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 me-



madai 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 sebagaimana mestinya. Hasil peningkatan produktivitas industri kecil setelah memanfaatkan oven ini, ditandai dengan pencapaian omzet yang lebih besar. Total omzet sebelum program vucer ini adalah 7000 kerupuk terjual setara Rp 700.000,-/hari. Sedangkan setelah penerapan Teknologi Hydropneumatik dan Oven Pengering, omzetnya 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 pesanan tambahan dari industri kerupuk lain sebanyak 2000 buah kerecek kering. Ini berarti bahwa dengan program vucer ini, industri mampu meningkatkan potensi ekonomis produksinya.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan program vucer tersebut dapat disimpulkan bahwa : (1) Program Vucer untuk industri kecil ini telah dilaksanakan dengan sebaik-baiknya sehingga berhasil dibuat sebuah Oven Pengering Kerupuk sesuai dengan target waktu maupun tujuan yang telah ditetapkan; (2) Oven Pengering Kerupuk yang dibuat dapat berfungsi dengan baik, dan senantiasa dimanfaatkan oleh industri kecil rekan. Berkenaan dengan pemanfaatan teknologi oven ini, maka disarankan kepada industri kecil rekan agar dalam menggunakan oven ini tidak melebihi kapasitas pengeringan yang dianjurkan ( 10.000 kerupuk), serta memperhatikan masalah perawatan alat oven dan tidak menggunakan suhu pengeringan melebihi 45° C. Selanjutnya perlu pembinaan lebih lanjut di bidang produksi kerupuk mentah yang berkualitas terbaik dengan kemasan menarik (packaging) agar industri kerupuk semakin berkembang.

