



Rumah Asap Sejuk bagi Ikan *Cool Smoker House for Fish*

Pengasapan ikan di Indonesia sebagian besar masih dilakukan secara sederhana pada rumah berbentuk para-para (sistem terbuka) menggunakan bahan bakar kayu. Pengasapan semacam ini kurang efektif karena panas dan asap yang dihasilkan banyak terbuang bersama angin daripada yang terpusat pada ikan.

Teknologi Alat Pengasapan Dingin Ikan menggunakan rancangan elektronika untuk mengatur suhu dan konsentrasi asap pada ruang pengasapan yang terpisah dari ruang pembakaran. Pengaturan suhu dan asap dilakukan untuk memastikan kualitas ikan asap yang dihasilkan memenuhi standar, sekaligus menghemat penggunaan bahan bakar.

Sistem Cerdas Pengasapan Ikan

Smoked fish in Indonesia mostly are still processed traditionally using an open system in a house called para-para. It is inefficient, due to significant loss of heat and smoke. A Cool-Smoking-Technology for fish uses electronics to control the temperature and smoke concentration in the smoking chamber, separated from the burning chamber. It is designed to ensure quality and conserves energy/heat.

What? What?



Perspektif

Ilmu dan teknologi harus dapat membantu masyarakat memperbaiki metoda kerja tradisional yang kurang produktif. Dengan demikian mutu hasil kerja dapat ditingkatkan, sumber daya dapat dihemat, dan kesehatan kerja dapat diperbaiki; yang secara keseluruhan dapat meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat.

Keunggulan Inovasi

- Suhu ruang pengasapan bisa diatur sekitar 50 °C.
- Kualitas ikan asap terjaga.
- Lebih efisien dan efektif dibanding pengasapan sistem terbuka.



Potensi Aplikasi

Inovasi ini terutama berpotensi untuk memperbaiki cara pengasapan ikan tradisional yang kurang sehat, boros energi dan tidak bisa menjamin kualitas ikan asap yang dihasilkan.



Indra Jaya; Aldo Fansuri; Rizqi Rizaldi;
Muhammad Iqbal; Christiadi Triayatna;

Inovator : Asep Ma'mun

Institusi : Institut Pertanian Bogor

Alamat : Gedung FPIK, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680

Status Paten : TELAH DIDAFTARKAN

Inovator



KESIAPAN INOVASI

KERJASAMA BISNIS

PERINGKAT INOVASI

Prospek Inovasi

