

ARTIKEL



**IBM APLIKASI ALAT PENGERING KERUPUK SOLAR
DRYER PADA USAHA KERUPUK UBI KAMANG
DI KABUPATEN AGAM dan KOTA PAYAKUMBUH**

TIM PELAKSANA :

RODESRI MULYADI, S.T, MT / 0007126606

MIMI HARNI, S.TP, MP/ 0009127708

SANDRA MELLY, S.TP, MSi / 0023067310

**POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PAYAKUMBUH
OKTOBER 2017**

IBM APLIKASI ALAT PENGERING KERUPUK SOLAR DRAYER PADA USAHA KERUPUK UBI KAMANG DI KABUPATEN AGAM dan KOTA PAYAKUMBUH

Rodesri Mulyadi¹⁾, Mimi Harni²⁾ dan Sandra Melly³⁾

¹ Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
email: rodesrimulyadi@gmail.com

² Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
email: mimiharni2009@gmail.com

³ Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh
email: sanmelly@gmail.com

Abstract

Kerupuk Ubi Kamang is a cracker made from raw cassava and has been produced in Kamang district of Agam Regency and consumed as snack or additional food side dishes. Drying is one of the processing process that has been done by partners with natural methods to use samia that impact on the quantity and quality of crackers. Therefore, it is done in cooperation with Partner of Usaha Kerupuk Ubi Kamang Erik in Kamang District, Agam Regency and Usaha Kerupuk Ubi Kamang Adillah in Payakumbuh City through application of solar dryer cracker and giving of billboard. In addition, guidance and discussion on effective and efficient processing of kerupuk ubi Kamang, product hygiene, the importance of simple promotion and simple accounting and equipment maintenance. Evaluation results show an increase of production capacity of Kamang Mitra yam crackers which is 20 - 25 kg / day to 40 - 45 kg / day.

Keywords: *kerupuk ubi Kamang, solar drayer, production capacity*

1. PENDAHULUAN

Kerupuk ubi Kamang merupakan salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan baku ubi kayu atau singkong dengan bentuk bulat pipih dan rasa yang renyah, gurih serta biasanya dikonsumsi sebagai makanan tambahan lauk pauk dan makanan selingan/cemilan. Kerupuk singkong ini dikenal dengan nama kerupuk ubi Kamang karena sentra produksinya di Kecamatan Kamang Kabupaten Agam. Kerupuk Kamang sangat diminati di pasaran terutama pasar lokal Sumatera Barat seperti Padang, Bukittinggi, Payakumbuh, Pasaman dan beberapa kota di pulau Jawa seperti Jakarta. Bahkan News Okezone memberitakan bahwa baru-baru ini kerupuk ubi Kamang mulai diperkenalkan ke Turki melalui workshop penelitian internasional pada 27 hingga 28 Februari 2016 oleh mahasiswa Universitas Andalas.

Sebagian besar penduduk di daerah Kamang memiliki usaha kerupuk ubi sebagai *home industry* dan menjadikannya sebagai sumber penghasilan utama. Oleh karenanya, Mitra dalam kegiatan ini berada di Kecamatan Kamang Kabupaten Agam yang bernama Usaha Kerupuk Ubi Kamang Erick. Usaha ini merupakan usaha turun temurun dari