



Pengaruh Cetakan Terhadap Hasil Kericu Pada Mesin Pembuat Kericu

Terris Irawan¹, Ilham Ary Wahyudie², Husman³

Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung, Sungailiat

Email: terisirawan@gmail.com

Received: 25 November 2024; Received in revised form: 3 September 2025; Accepted: 30 September 2025

Abstract

The Bangka Belitung Islands consist of two main islands, namely Bangka Island and Belitung Island, which have abundant marine natural resource potential. One of the typical products of the seafood is Kericu, which is a snack made from squid eggs and sago. Kericu has become a special souvenir that is in demand and has become a home-based business opportunity. UMKM "Ampiang Yu Erin" is one of the producers of keriku whose manufacture is still using manual methods, which causes obstacles in terms of worker fatigue and product inconsistencies. To overcome this problem, modifications to the crevice forming machine are carried out to improve production efficiency and product uniformity. Although the desired results have not yet been fully achieved, the trial showed progress close to the expected crease shape, confirming the importance of the mold in influencing the final quality of the product.

Keywords: *kericu; UMKM; manual; modification of the kericu forming machine; mold*

Abstrak

Kepulauan Bangka Belitung terdiri dari dua pulau utama, yaitu Pulau Bangka dan Pulau Belitung, yang memiliki potensi sumber daya alam laut yang melimpah. Salah satu produk khas dari hasil laut tersebut adalah Kericu, yaitu cemilan berbahan dasar telur cumi-cumi dan sagu. Kericu telah menjadi oleh-oleh khas yang diminati dan menjadi peluang usaha rumahan. UMKM "Ampiang Yu Erin" adalah salah satu penghasil kericu yang pembuatannya masih menggunakan cara manual, yang menyebabkan kendala dalam hal kelelahan pekerja dan ketidaksesuaian produk. Untuk mengatasi masalah ini, dilakukan modifikasi mesin pembentuk kericu guna meningkatkan efisiensi produksi dan keseragaman produk. Meskipun hasil yang diinginkan belum sepenuhnya tercapai, uji coba menunjukkan kemajuan yang mendekati bentuk kericu yang diharapkan, menegaskan pentingnya cetakan dalam mempengaruhi kualitas akhir produk.

Kata kunci: *kericu; UMKM; manual; modifikasi mesin pembentuk kericu; cetakan*

1. PENDAHULUAN

Kepulauan Bangka Belitung terdiri dari dua pulau utama, yaitu Pulau Bangka dan Pulau Belitung. Pulau Bangka dikenal dengan tambang timah yang melimpah dan hasil laut yang beragam seperti ikan, kepiting, udang, dan cumi-cumi[1]. Cumi-cumi hewan yang bertubuh lunak dan sering diolah menjadi berbagai olahan makanan. Penggunaan bahan baku dari hasil laut tersebut berkaitan erat dengan potensi yang dimiliki oleh wilayah Pulau Bangka[2]. Beberapa produk olahan hasil laut yang umum ditemukan di Bangka Belitung antara lain Ampiang, stik ikan, getas, kerupuk, terasi, dan kericu[3]. Kericu merupakan cemilan khas Bangka dengan bentuk lonjong, ujung lancip, permukaan kering, dan rasa gurih. Cemilan ini berbahan utamanya adalah telur cumi-cumi dan sagu. Kericu dibuat dengan cara dipelintir secara manual dan dimasukkan kedalam wadah yang berisi minyak[4]. Adapun cara pembuatan kericu seperti gambar dibawah ini.



Gambar 1. Pembuatan Kericu Secara Manual

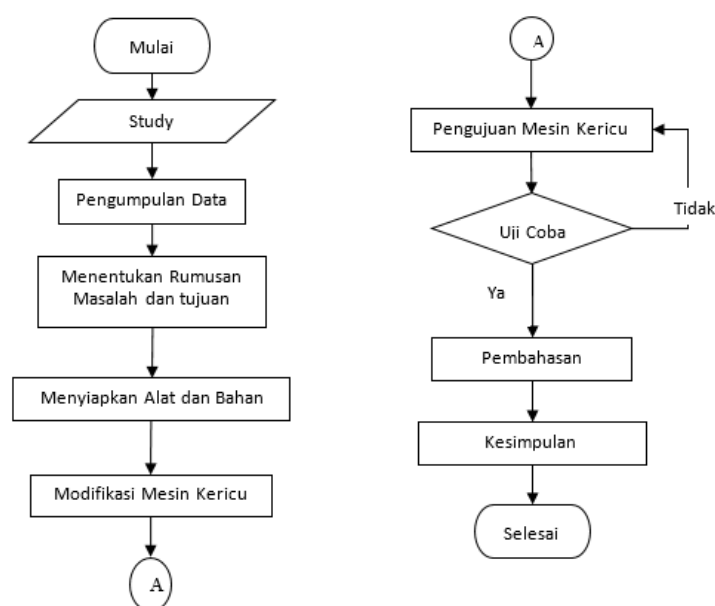
Keripik Telur Cumi (Kericu) sangat diminati, sehingga banyak orang memanfaatkannya sebagai peluang usaha rumahan dan kemudian dijual menjadi oleh-oleh khas Bangka Belitung[5]. Kualitas kericu sangat berpengaruh terhadap keputusan pelanggan. Semakin baik kualitas kericu maka akan berdampak kepada kepuasan pelanggan[6]. Kualitas tersebut meliputi dari segi bentuk, ukuran, dan keseragaman kericu, sehingga kericu tetap konsisten dalam hal kualitas, memastikan semua konsumen merasa puas dengan produk dan merasa nyaman[7].

UMKM "Ampiang Yu Erin," yang berlokasi di Jl. Raya Belinyu, Sungailiat, Bangka, telah beroperasi sejak 2011 dan mulai fokus memproduksi kericu tiga tahun terakhir. Berdasarkan observasi, pemilik usaha membuat kericu secara manual menggunakan kedua telapak tangan. Dalam sehari, dengan bantuan tiga pekerja, mereka mampu menghasilkan 15-20 kg adonan kericu. Dalam proses produksi, pekerja menghadapi risiko kelelahan akibat pembuatan kericu[8]. Kelelahan itu terjadi karena pembuatannya masih menggunakan cara manual. Hal ini menyebabkan kedua tangan terasa sakit selama proses pembuatan kericu, yang pada akhirnya bisa mengakibatkan produksi menjadi kurang optimal[9].

Dikarenakan hal tersebut, pembuatan kericu di UMKM "Ampiang Yu Erin" menghadapi kendala, yaitu memerlukan banyak tenaga, waktu, serta menghasilkan produk yang tidak seragam. Untuk mengatasi hal ini, muncul ide untuk "Modifikasi Mesin Pembentuk Beras" menjadi mesin pembentuk kericu dengan cetakan bulat, sehingga dapat meningkatkan efisiensi waktu dan keseragaman produk.

2. METODE PENELITIAN

Dalam modifikasi mesin beras ini metode penelitian yang digunakan diuraikan dalam langkah-langkah yang menentukan jalannya penelitian. Adapun beberapa tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini dijelaskan dalam diagram alir pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Metode Penelitian

2.1. Studi Literatur

Langkah pertama pengumpulan data melibatkan pencarian referensi penelitian dari internet, jurnal, artikel, serta melakukan survei lapangan. Tujuannya adalah memperkuat dasar terkait penelitian, serta memberikan acuan yang relevan untuk mencapai hasil akhir penelitian.

2.2. Pengumpulan Alat dan Bahan

Setelah pengumpulan data selesai selanjutnya menyiapkan alat penelitian seperti mesin bubut, frais, mata bor ukuran 5, countershank, gerinda datar, mesin las, jangka sorong, timbangan digital. bahan penelitian ini menggunakan plat tebal 6 mm. dibentuk ukuran $\varnothing 5 \times 190$ mm dalam 1 cetakannya memiliki 38 lubang yang berukuran 5 mm per lubang. Cetakan ini di desain menggunakan aplikasi autodesk fusion, dengan tujuan untuk memudahkan dalam proses pembuatan cetakan dan sebagai acuan dalam pembuatan cetakan ini[10].



Gambar 3. Gambar Desain Cetakan Kericu

2.3. Modifikasi Mesin Kericu

Modifikasi adalah proses mengubah mesin pencetak beras menjadi mesin pencetak kericu. Tujuannya untuk menciptakan fungsi baru, yaitu mengubah mesin yang awalnya hanya bisa mencetak beras menjadi mesin yang dapat mencetak kericu, dan alat ini beroperasi secara otomatis.

2.4. Pengujian Mesin Kericu

Setelah pembuatan cetakan dan modifikasi mesin selesai, mesin kericu diuji coba. Jika hasilnya tidak sesuai dengan bentuk kericu yang diharapkan, mesin dimodifikasi ulang hingga didapatkan sampel kericu. Pengujian adalah hal yang sangat penting dan sangat diperlukan untuk memastikan apakah cetakan kericu bisa berfungsi dengan baik sehingga dapat dievaluasi[11].

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan proses di atas didapatlah hasil pembuatan cetakan kericu seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Gambar Cetakan Kericu

3.1. HASIL UJI COBA

Setelah alat berhasil dirakit selanjutnya dapatlah hasil uji coba cetakan kericu. Ditunjukkan pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Hasil Ujicoba Cetakan Kericu

No	Tanggal	Jumlah adonan	Hasil
1	26 Juni 2024	500 gram	Adonan kericu belum terbentuk dan adonan kericu belum terpotong
2	8 Juli 2024	500 gram	Adonan kericu mengalami perubahan bentuk tetapi adonan belum terpotong
3	12 Juli 2024	500 gram	Adonan sedikit mengalami kemajuan tetapi adonan belum terpotong
4	15 Juli 2024	1 kg	Adonan kericu mulai mengalami kemajuan tetapi adonan belum sepenuhnya terpotong
5	22 Juli 2024	1 kg	Adonan kericu mulai terbentuk tetapi adonan kericu belum terputus sempurna

4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil uji coba kericu, disimpulkan bahwa Modifikasi mesin pembentuk kericu di UMKM "Ampiang Yu Erin" telah menghasilkan kemajuan yang menjanjikan, terutama pada uji coba kelima, meskipun hasil akhirnya masih perlu penyempurnaan. Desain cetakan menjadi faktor utama dalam menentukan kualitas dan keseragaman produk, sekaligus membantu mengatasi kendala produksi manual seperti kelelahan pekerja dan ketidaksesuaian hasil. Inovasi ini menjadi langkah strategis untuk meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan daya saing UMKM. Dengan pengembangan lebih lanjut, mesin ini diharapkan dapat mendukung peningkatan kapasitas produksi, menjaga kualitas, dan memperkuat posisi kericu sebagai oleh-oleh unggulan khas Bangka Belitung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] P. Peningkatan Produktivitas Kelompok Usaha Pembuat Kuliner Khas Bangka, B. Rollastin, and Y. Agita Rindri, "DULANG Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat PKM Peningkatan Produktivitas Kelompok Usaha Pembuat Kuliner Khas Bangka." [Online]. Available: <http://www.bangka.go.id/tags/profil-kecamatan>
- [2] A. Pratama, L. Febrilia, and A. Kurniawan, "Analisis Proksimat Ampiang Ikan 'Keraping Malita' Yang Disubstitusi Dengan Ikan Lele Proximate Analysis Of 'Keraping Malita' Fish Ampiang Which Is Substituted With Catfish."
- [3] P. Produksi Umkm Stik Ikan Cemilan Khas Bangka Belitung Di Jalan Cokro Aminoto Sungailiat Dengan Teknologi Tepat Guna Mesin Penggoreng, M. Subhan, Z. Hakim, and P. Manufaktur Negeri Bangka Belitung, "DULANG Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Peningkatan Produksi Umkm Stik Ikan Cemilan Khas Bangka Belitung Di Jalan Cokro Aminoto Sungailiat Dengan Ttg Mesin Penggoreng".
- [4] R. A. Amrullah, "Capacity Building for the Community of Air Anyir Village through Training on Processed Fish-Based Food Products," *Prospect: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 2, no. 2, pp. 144–153, Jul. 2023, doi: 10.55381/jpm.v2i2.145.
- [5] A. Jurnal, S. Perairan, S. A. Kusnadi, A. M. Farhaby, D. Muhammad, and R. Muftiadi, "Analisis CPUE dan Pola Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* spp.) yang Didaratkan di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Kurau Kabupaten Bangka Tengah Analysis of CPUE and Seasonal Patterns of

-
- Fishing for Spanish Mackerel (*Scomberomorus* spp.) at the Kurau Fishing Fish Landing Base (PPI) Central Bangka Regency,” vol. 18, 2024.
- [6] C. Cesariana, F. Juliansyah, and R. Fitriyani, “Model Keputusan Pembelian Melalui Kepuasan Konsumen Pada Marketplace: Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan (Literature Review Manajemen Pemasaran),” vol. 3, no. 1, p. 2022, doi: 10.38035/jmpis.v3i1.
- [7] E. Asti and E. Ayuningtyas, “Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen,” *Ekomabis: Jurnal Ekonomi Manajemen Bisnis*, vol. 1, no. 01, pp. 1–14, Jan. 2020, doi: 10.37366/ekomabis.v1i01.2.
- [8] N. Ayunin, F. Fitri, and F. Raflyani, “Inovasi Mesin Duta Baru sebagai Pengaduk dan Pencetak Kue Kembang Waru di UMKM Kotagede Yogyakarta,” *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, vol. 2, no. 1, pp. 63–73, Mar. 2021, doi: 10.37680/amalee.v2i1.638.
- [9] A. Trihastuti, M. Y. R. Pandin, T. M. Ruskito, and V. E. P. Mardiono, “Pendampingan Akuntansi Dan Teknologi Tepat Guna(TTG) Untuk UMKM Krupuk Pati Dusun Miru Desa Banyuurip Kecamatan Kedamean Kabupaten Gresik,” *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, vol. 5, no. 4, pp. 713–720, Nov. 2023, doi: 10.36312/sasambo.v5i4.1451.
- [10] A. Tahir, D. Setiawan, P. Dan, and P. Mesin, “Perancangan Mesin Pemipil Jagung dengan Penggerak Motor Listrik,” vol. 1, no. 1, 2022.
- [11] A. Ijudin and A. Saifudin, “Pengujian Black Box pada Aplikasi Berita Online dengan Menggunakan Metode Boundary Value Analysis,” vol. 5, no. 1, 2020, [Online]. Available: <http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/informatika>