

# **SKRIPSI**

## **PERANCANGAN OVEN PENGERING BATU BATA SKALA LABOR DENGAN KAPASITAS 100 BUAH/SIKLUS**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknik Program Studi Teknik Mesin**

**DI SUSUN OLEH :**

**HERMAN SUSANTO  
NIM : 1214006**



**Diajukan Kepada :**  
**PROGRAM STUDI TEKNIK MESIN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PASIR PENGARAIAN  
KABUPATEN ROKAN HULU  
RIAU  
2017**

**LEMBAR PENGESAHAN**

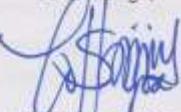
**PERANCANGAN OVEN PENGERING BATU BATA SKALA LABOR  
DENGAN KAPASITAS 100 BUAH/SIKLUS**

Disusun dan diajukan oleh:

**HERMAN SUSANTO**  
NIM : 1214006

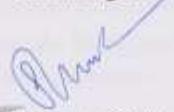
Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Skripsi  
Pada tanggal 17 Januari 2017  
Dan telah disetujui oleh :

Pembimbing I,



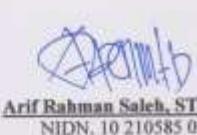
**Yose Rizal, ST, MT**  
NIDN. 10 2207730 10

Pembimbing II,

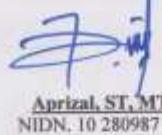


**Saiful Anwar, ST, MT**  
NIDN. 10 120784 02

Pengaji I,

  
**Arif Rahman Saleh, ST, MT**  
NIDN. 10 210585 02

Pengaji II,

  
**Aprizal, ST, MT**  
NIDN. 10 280987 02

Disahkan Oleh :

Dekan Fakultas Teknik,

  
**Bambang Edison, MT**  
NIDN. 00 020375 03

Ketua Program Studi Teknik  
Mesin,

  
**Saiful Anwar, ST, MT**  
NIDN. 10 120784 02

LEMBAR PERYATAAN KEASLIAN ISI SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawahini:

Nama : Herman Susanto  
Nim : 1214006  
Program Studi : Strata Satu Teknik Mesin

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat dengan judul "**PERANCANGAN OVEN PENGERING BATU BATA SKALA LABOR DENGAN KAPASITAS 100 BUAH/SIKLUS**" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi. Dan sepanjang yang saya ketahui juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis di cantumkan dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pasir Pengaraihan, 17 Januari 2017



Pepulis

Herman Susanto

## **ABSTRAK**

Pengerjaan batu bata dengan cara manual dapat menimbulkan polusi dan menggunakan kayu bakar yang banyak serta membutuhkan banyak tenaga kerja. Oleh sebab itu untuk mengurangi polusi udara dan penebangan hutan untuk kayu bakar perlu dimanufakturkan mesin oven pengering batu bata ini, Untuk mencapai hal diatas maka dilakukan perencanaan oven pengering batu bata yang optimal. Perencanaan ini meliputi rangka, dinding bagian dalam, penyangga rak dinding luar atau casing, pintu, dan rak rak. Oven pengering ini didukung oleh komponen-komponen tubular heater bentuk U, thermocouple (sensor suhu),glass woll, temperature control, timer controll. Mesin ini menggunakan rangka stainless steel UNP 4 x 4 cm dengan daya listrik heater 2200 watt. Jumlah heater yang digunakan adalah 11 batang heater dengan ukuran panjang 50 cm dan diameter luar 1 cm. Ukuran Oven dengan panjang 61 cm, lebar 51 cm , dan tinggi 75 cm, dan kapasitas oven adalah 100 buah batu bata, dengan jumlah rak-rak 10 buah, dimana untuk satu rak rak oven berjumlah 10 batu bata.

**Kata Kunci : Oven Heater Pengering Batu Bata**

## **ABSTRACT**

The execution of bricks by hand can lead to pollution and the use of firewood lots and requires a lot of manpower. Therefore, to reduce air pollution and deforestation for firewood needed in the manufacturing of this brick oven dryer, To achieve the above, the planning is a brick oven dryer optimal. This plan includes the framework, the inner wall, outer wall shelf support or casing, doors, and shelves. This drying oven components supported by U-shaped tubular heater, thermocouple (temperature sensor), glass Woll, temperature control, timer controll. This machine uses stainless steel frame UNP 4 x 4 cm with electric power heater 2200 watt. Number of heater used was 11 pieces heater with a length of 50 cm and an outer diameter of 1 cm. Oven size with a length of 61 cm, width 51 cm, and a height of 75 cm, and the capacity of the oven is 100 bricks, with the number of shelves 10 pieces, where for the shelves are 10 brick oven.

**Keywords:** **Brick Oven Dryer Heater**

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur alhamdulillah penulis ucapan kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penyusunan skripsi yang berjudul “*Perancangan Oven Pengering Batu Bata Skala Labor Dengan Kapasitas 33 Buah Batu Bata/Jam*” dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan skripsi ini banyak mengalami kendala, namun berkat bantuan, bimbingan, kerjasama dari berbagai pihak dan berkah dari Allah SWT sehingga kendala-kendala yang dihadapi tersebut dapat diatasi. Dan tidak lupa pula bersyallowat terhadap nabi besar Muhammad SAW yang telah membawa kaumnya ke alam ilmu pengetahuan yang terang benderang. Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam mendapatkan gelar sarjana Teknik Mesin pada Program Studi S1 Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Pasir Pengaraian. Penulis juga ingin menyampaikan terima kasih kepada pihak yang membantu penulis antara lain :

1. Kepada Kedua Ayah dan Ibu serta Keluarnga yang telah memberikan Doa, Partisipasi dan Dukungan baik moril maupun material demi terselesaiannya penulisan Skripsi ini.
2. Bapak Dr. Adolf Bastian, M.PD Selaku Rektor Universitas Pasir Pengaraian
3. Bapak Bambang Edison, S.Pd. MT Selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pasir Pengaraian.

4. Bapak Saiful Anwar, ST, MT Selaku Kaprodi Teknik Mesin Universitas Pasir Pengaraian.
5. Bapak Yose Rizal, ST, MT dan Saiful Anwar, Selaku Dosen Pembimbing I dan II yang telah banyak meluangkan pikiran dan waktu dalam membimbing penulisan skripsi ini.
6. Dosen - Dosen Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Pasir Pengaraian yang telah memberikan ilmunya kepada penulis selama perkuliahan.
7. Sahabat-Sahabat Teknik Mesin terima kasih atas partisipasinya serta dukungannya atas terselesaikannya skripsi ini.  
Akhirnya, dengan segala kerendahan hati penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan-kekurangan, sehingga penulis mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Pasir pengaraian, Januari 2017

Penulis,

**Herman Susanto**

## DAFTAR ISI

### **LEMBAR JUDUL**

### **LEMBAR PENGESAHAN**

### **KATA PENGANTAR**

**ABSTRAK** ..... i

**DAFTAR ISI** ..... ii

**DAFTAR TABEL** ..... vii

**DAFTAR GAMBAR** ..... viii

**DAFTAR NOTASI** ..... ix

**BAB I PENDAHULIAN** ..... 1

1.1 Latar Belakang ..... 1

1.2 Rumusan Masalah ..... 3

1.3 Batasan Masalah ..... 3

1.4 Tujuan Penelitian ..... 3

1.5 Sistematika Penulisan ..... 4

**BAB II TEORI DASAR** ..... 5

2.1 Pengertian Batu Bata ..... 5

    2.1.1 Jenis Jenis Batu Bata ..... 6

    2.1.2 Syarat-syarat batu bata sesuai SNI ..... 7

    2.1.3 Cara menguji kualitas batu bata ..... 8

    2.1.4 Kadar air bahan ..... 9

2.2 Oven pengering ..... 10

2.3 Elemen pemanas/heater ..... 13

    2.3.1 Energi panas yang dihasilkan elemen pemanas ..... 14

    2.3.2 Daya listrik ..... 14

    2.3.3 Arus listrik ..... 14

    2.3.4 Tahanan listrik ..... 15

2.4 Teori proses perpindahan panas ..... 15

|   |           |
|---|-----------|
| 2.4.1 Hubungan antara kalor dengan energi listrik .....             | 17        |
| 2.4.2 Kapasitas kalor .....   | 17        |
| 2.4.3 Kalor uap .....   | 18        |
| 2.4.4 Perpindahan panas secara konduksi .....                       | 18        |
| 2.4.5 Konduktivitas termal .....                                    | 19        |
| 2.4.6 Perpindahan panas secara konveksi .....                       | 21        |
| 2.4.7 Macam-macam konveksi .....                                    | 23        |
| 2.4.8 Nilai koefisien konveksi .....                                | 24        |
| 2.4.9 Perpindahan kalor secara radiasi .....                        | 25        |
| 2.5 Perpindahan panas konduksi dan konveksi secara menyeluruh ..... | 26        |
| 2.5.1 Tahanan thermal/Thermal resistance .....                      | 27        |
| 2.5.2 Thermal resistance circuit .....                              | 28        |
| 2.5.3 Tahanan termal total .....                                    | 28        |
| 2.6 Thermocouple (sensor suhu) .....                                | 28        |
| 2.7 Digital temperature controller .....                            | 29        |
| 2.8 Timer control digital .....                                     | 31        |
| 2.9 Glass whool .....   | 32        |
| 2.10 Aluminium .....  | 32        |
| 2.10.1 Karakteristik aluminium .....                                | 33        |
| 2.10.2 Sifat-sifat teknis aluminium .....                           | 34        |
| 2.10.3 Proses dalam siklus bayer .....                              | 36        |
| 2.10.4 Paduan aluminium .....                                       | 37        |
| 2.10.5 Penggunaan aluminium .....                                   | 37        |
| 2.11 Stainless steel.....   | 38        |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>                          | <b>42</b> |
| 3.1 Diagram alir penelitian .....                                   | 42        |
| 3.2 Gambar 3D oven pengering .....                                  | 44        |
| 3.2.1 Cara kerja oven .....   | 45        |
| 3.2.2 Rangkaian listrik oven .....                                  | 46        |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.3 Alat dan bahan .....  | 47        |
| 3.3.1 Alat .....  | 47        |
| 3.3.2 Bahan .....   | 47        |
| 3.4 Langkah kerja .....   | 48        |
| 3.4.1 Perancangan rangka .....                                    | 48        |
| 3.4.2 Perancangan dinding bagian dalam .....                      | 48        |
| 3.4.3 Elemen pemanas .....  | 49        |
| 3.4.4 Glass wholl .....   | 50        |
| 3.4.5 Perancangan dinding bagian luar .....                       | 50        |
| 3.4.6 Perancangan penyangga rak .....                             | 51        |
| 3.4.7 Perancangan rak .....                                       | 51        |
| 3.4.8 Perancangan pintu .....                                     | 52        |
| 3.5 Waktu dan tempat penelitian .....                             | 53        |
| 3.6 Rancangan anggaran biaya .....                                | 54        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                          | <b>55</b> |
| 4.1 Gambar 3D oven pengering batu bata .....                      | 55        |
| 4.2 Perhitungan volume oven .....                                 | 55        |
| 4.2.1 Perhitungan volume ruangan dalam oven .....                 | 55        |
| 4.2.2 Perhitungan volume luar oven .....                          | 55        |
| 4.3 Perhitungan luas dinding oven .....                           | 56        |
| 4.3.1 Perhitungan luas dinding bagian dalam .....                 | 56        |
| 4.3.2 Perhitungan glass wholl .....                               | 56        |
| 4.3.3 Perhitungan luas dinding bagian luar .....                  | 57        |
| 4.3.4 Perhitungan luas rak rak oven .....                         | 58        |
| 4.3.5 Kapasitas rak rak .....                                     | 58        |
| 4.4 Perhitungan laju perpindahan panas .....                      | 58        |
| 4.4.1 Laju perpindahan panas konduksi pada dinding samping .....  | 58        |
| 4.4.2 Laju perpindahan panas konduksi pada dinding atas .....     | 59        |
| 4.4.3 Laju perpindahan panas konduksi pada dinding belakang ..... | 59        |

|   |    |
|---|----|
| 4.4.4 Laju perpindahan panas konduksi pada rak rak .....                  | 60 |
| 4.5 Perpindahan panas konduksi dan konveksi secara menyeluruh .....       | 61 |
| 4.5.1 Perhitungan temperatur tiap lapisan-lapisan plat dinding oven ..... | 62 |
| 4.5.2 Temperatur plat lapisan aluminium.....                              | 62 |
| 4.5.3 Temperatur plat lapisan heater .....                                | 63 |
| 4.5.4 Temperatur plat lapisan glasswool .....                             | 63 |
| 4.5.5 Temperatur plat lapisan stainless steel .....                       | 63 |
| 4.6 Perhitungan nilai koefisien konveksi (h1).....                        | 64 |
| 4.6.1 Perhitungan nilai h1 dinding samping dan belakang .....             | 67 |
| 4.6.2 Perhitungan nilai h1 dinding atas .....                             | 67 |
| 4.6.3 Perhitungan nilai h1 dinding bawah.....                             | 68 |
| 4.7 Perhitungan nilai koefisien konveksi (h2) .....                       | 68 |
| 4.7.1 Menentukan nilai h2 dinding samping .....                           | 71 |
| 4.7.2 Menentukan nilai h2 dinding atas .....                              | 72 |
| 4.7.3 Menentukan nilai h2 dinding bawah .....                             | 72 |
| 4.8 Thermal resistance circuit (rangkaian tahanan termal) .....           | 73 |
| 4.8.1 Tahanan termal dinding bagian samping .....                         | 73 |
| 4.8.2 Perpindahan panas menyeluruh dinding samping .....                  | 74 |
| 4.8.3 Tahanan termal dinding bagian atas .....                            | 74 |
| 4.8.4 Perpindahan panas menyeluruh dinding atas .....                     | 75 |
| 4.8.5 Tahanan termal dinding bagian belakang .....                        | 76 |
| 4.8.6 Perpindahan panas menyeluruh dinding belakang .....                 | 77 |
| 4.9 Perhitungan kalor .....   | 78 |
| 4.9.1 Persentase kadar air basis basah .....                              | 78 |
| 4.9.2 Persentase kadar air basis kering .....                             | 78 |
| 4.9.3 Energi yang dibutuhkan/satuan batu bata .....                       | 78 |
| 4.9.4 Energi yang dibutuhkan untuk 100 batu bata .....                    | 79 |
| 4.9.5 Kapasitas kalor .....   | 79 |
| 4.9.6 Kalor laten penguapan .....   | 79 |

|  |           |
|--|-----------|
| 4.10 Perhitungan daya listrik heater .....   | 80        |
| 4.10.1 Kebutuhan daya pada dinding oven .....                                      | 80        |
| 4.10.2 Kebutuhan daya dinding kiri .....   | 81        |
| 4.10.3 Kebutuhan daya dinding kanan .....  | 81        |
| 4.10.4 Kebutuhan daya dinding atas .....   | 81        |
| 4.10.5 Kebutuhan daya dinding bawah .....  | 81        |
| 4.10.6 Kebutuhan daya dinding belakang .....                                       | 81        |
| 4.10.7 Perhitungan kuat arus .....   | 82        |
| 4.10.8 Hambatan listrik .....  | 82        |
| 4.11 Perhitungan energi panas yang dihasilkan heater .....                         | 82        |
| 4.11.1 Perhitungan energi panas yang dihasilkan heater pada dinding samping .....  | 82        |
| 4.11.2 Perhitungan energi panas yang dihasilkan heater pada dinding atas ....      | 83        |
| 4.11.3 Perhitungan energi panas yang dihasilkan heater pada dinding belakang ..... | 83        |
| 4.11.4 Waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan batu bata .....                    | 83        |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>   | <b>85</b> |
| 5.1 Kesimpulan .....   | 85        |
| 5.2 Saran .....  | 85        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>  |           |
| <b>LAMPIRAN</b>  |           |

## **DAFTAR TABEL**

|  | Hal |
|--|-----|
| Table 2.1 kalor jenis beberapa zat .....                 | 16  |
| Tabel 2.2 kalor Uap beberapa zat .....                   | 18  |
| Tabel 2.3 Konduktivitas termal logam pada 0 °C .....     | 19  |
| Tabel 2.4 Konduktivitas termal non logam pada 0 °C ..... | 20  |
| Tabel 2.5 Konduktivitas termal zat cair pada 0 °C .....  | 20  |
| Tabel 2.6 Konduktivitas termal gas pada 0 °C .....       | 20  |
| Tabel 2.7 koefisien konveksi .....                       | 22  |
| 3.1 Diagram alir penelitian .....                        | 39  |
| Table 4.1 Tabel Berat Batu Bata Hasil Penimbangan .....  | 61  |

## DAFTAR GAMBAR

|  | Hal |
|--|-----|
| Gambar 2.1 Oven skala rumah tangga .....                             | 10  |
| Gambar 2.2 Oven semi professional .....                              | 10  |
| Gambar 2.3 Oven professional .....                                   | 11  |
| Gambar 2.4 Oven skala industry .....                                 | 12  |
| Gambar 2.5 Tubular Heater bentuk U .....                             | 13  |
| Gambar 2.6 Susunan Dinding Oven Yang Tersusun Secara Seri .....      | 26  |
| Gambar 2.7 Sensor Suhu Thermocouple .....                            | 28  |
| Gambar 2.8 Berbagai macam jenis Digital Temperature Controller ..... | 29  |
| Gambar 2.9 Dasar terminal Digital Temperature Controller .....       | 30  |
| Gambar 2.10 Proses Penyambungan Digital Temperature Controller ..... | 30  |
| Gambar 2.11 Peredam Panas Glass Wholl .....                          | 32  |
| Gambar 3.1 Oven Pengering 3D .....                                   | 44  |
| Gambar 3.2 Rangkaian kelistrikan oven .....                          | 46  |
| Gambar 3.3 Rangka oven 3D .....                                      | 48  |
| Gambar 3.4 Tubular heater bentuk U .....                             | 49  |
| Gambar 3.5 Cleam spiral .....  | 49  |
| Gambar 3.6 Glass wholl tebal 2 cm .....                              | 50  |
| Gambar 3.7 Alumininium profil siku .....                             | 51  |
| Gambar 3.8 Aluminium plat tebal 3 mm .....                           | 52  |
| Gambar 3.9 rangka pintu .....  | 52  |
| Gambar 3.10 Pintu oven .....   | 53  |
| Gambar 4.1 Oven Pengering Batu Bata .....                            | 55  |
| Gambar 4.2 rak rak oven .....  | 58  |
| Gambar 4.3 Dinding Oven Yang Tersusun Secara Seri .....              | 61  |

## **DAFTAR NOTASI**

|            |  |
|------------|--|
| A          | = Luas permukaan ( $m^2$ )                                       |
| C          | = Kapasitas kalor  |
| c          | = kalor jenis benda ( $J/kg \cdot {}^\circ C$ )                  |
| dx         | = Tebal material (m)   |
| g          | = Percepatan Gravitasi   |
| Gr         | = Angka Grashof  |
| h          | = Koefisien perpindahan panas konveksi ( $W/m^2 k$ )             |
| I          | = Arus listrik (Ampere)  |
| K          | = Konduktivitas termal bahan ( $W/m \cdot {}^\circ C$ )          |
| L          | = Tebal dinding (mm)   |
| m          | = massa benda (kg)   |
| Nu         | = Angka nusselt  |
| P          | = Daya (joule/sekon) atau watt                                   |
| Pr         | = Angka Prandtl  |
| Q          | = Kalor yang diperlukan untuk menaikkan suhu (Joule)             |
| q          | = Laju perpindahan panas, Watt ( $W/m \cdot {}^\circ C$ )        |
| Q/t        | = laju perpindahan kalor secara radiasi atau laju radiasi energy |
| R          | = Tahanan listrik (ohm)  |
| R          | = Tahanan termal ( ${}^\circ C/watt$ )                           |
| T          | = Suhu mutlak benda (K)  |
| t          | = Waktu (sekon)  |
| Tf         | = Temperatur film  |
| $T_w$      | = Temperature plat ( ${}^\circ C$ )                              |
| $T_\infty$ | = Temperature fluida ( ${}^\circ C$ )                            |
| U          | = kalor uap (J/kg)   |

- V = Tegangan listrik (Volt)
- v = Viskositas kinematik ( $m^2/s \times 10^6$ )
- W = Energi yang dilepaskan oleh sumber tegangan (joule)
- e = Emisivitas bahan
- $\sigma$  = konstanta stefan boltzman ( $5,67 \times 10^{-8} W/m^2$ )
- $\Delta t$  = kenaikan suhu  $t_2 - t_1 (^{\circ}C)$
- $\Delta T$  = Perbedaan suhu ( ${}^{\circ}C$ )
- $\beta$  = koefisien temperature konduktivitas termal ( $1/{}^{\circ}C$ )