

DAFTAR PUSTAKA

Daryanto. 2006, Teknik Pendingin, Yrama widya, Yogyakarta.

Ega Taqwali Berman, S.Pd., M.Eng.2010, Tehnik Refrigrasi.

Hara, Supratman.1994, *Refrigerasi dan Pengkondisian udara*, Erlangga, Jakarta.

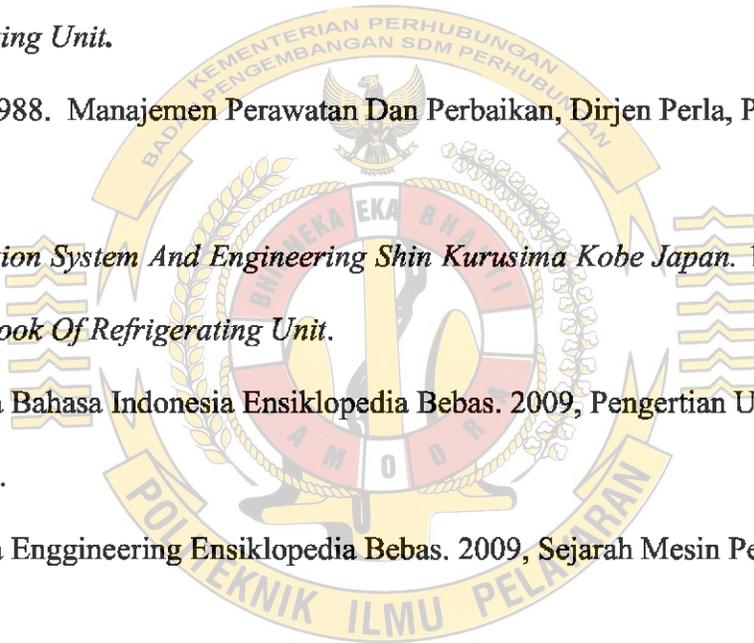
Nissin Refrigeration And Engineering Limited.2001, Instruction Manual Book Of Refrigerating Unit.

R. Adji. 1988. Manajemen Perawatan Dan Perbaikan, Dirjen Perla, PT Triaska Mandra.

Refrigeration System And Engineering Shin Kurusima Kobe Japan. 1998, Instruction Manual Book Of Refrigerating Unit.

Wikipedia Bahasa Indonesia Ensiklopedia Bebas. 2009, Pengertian Umum Mesin Pendingin.

Wikipedia Enggineering Ensiklopedia Bebas. 2009, Sejarah Mesin Pendingin.

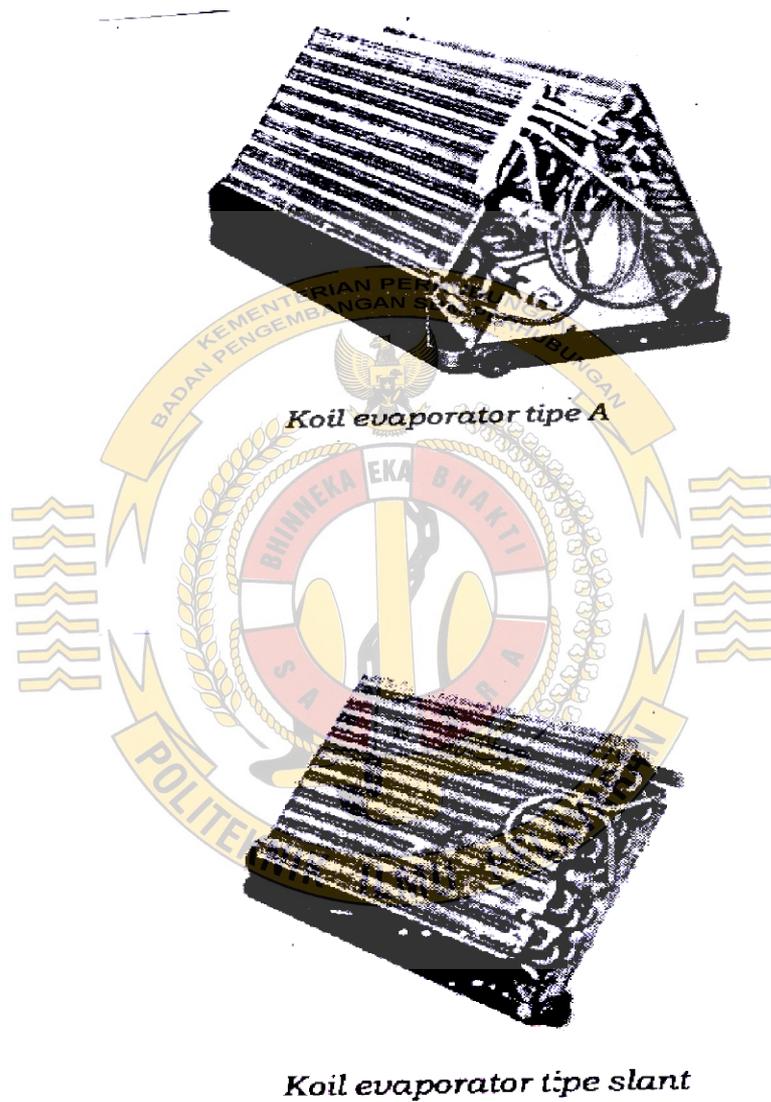


DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1 : Evaporator
- Gambar 2 : Kondensor
- Gambar 3 : Oil sparator
- Gambar 4 : Driyer
- Gambar 5 : Selenoid valve

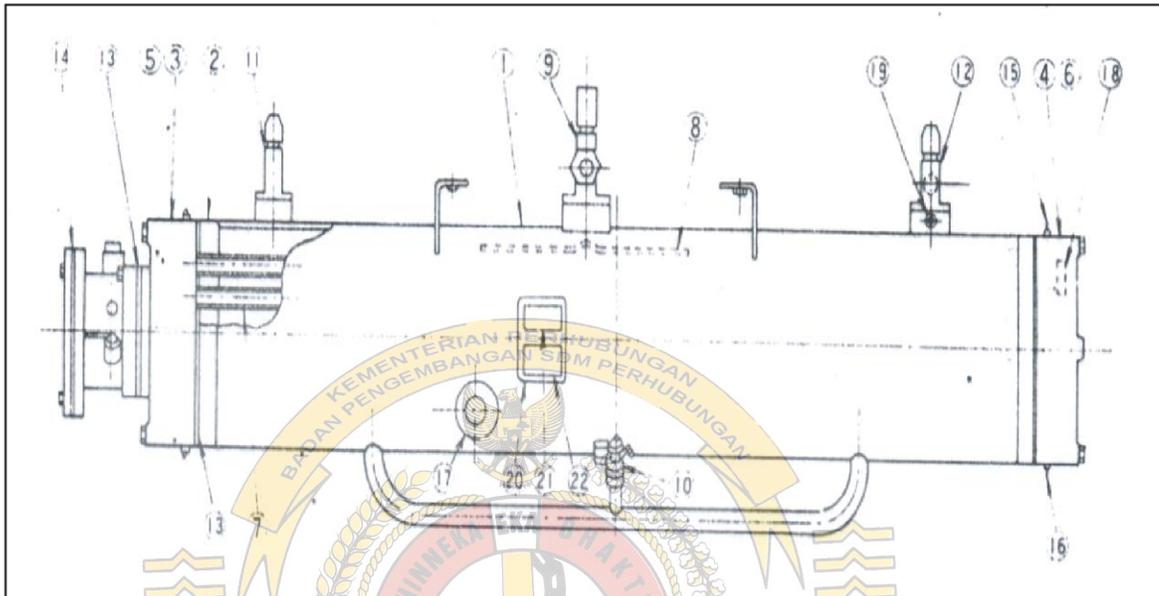


LAMPIRAN



Gambar.1. Jenis evaporator

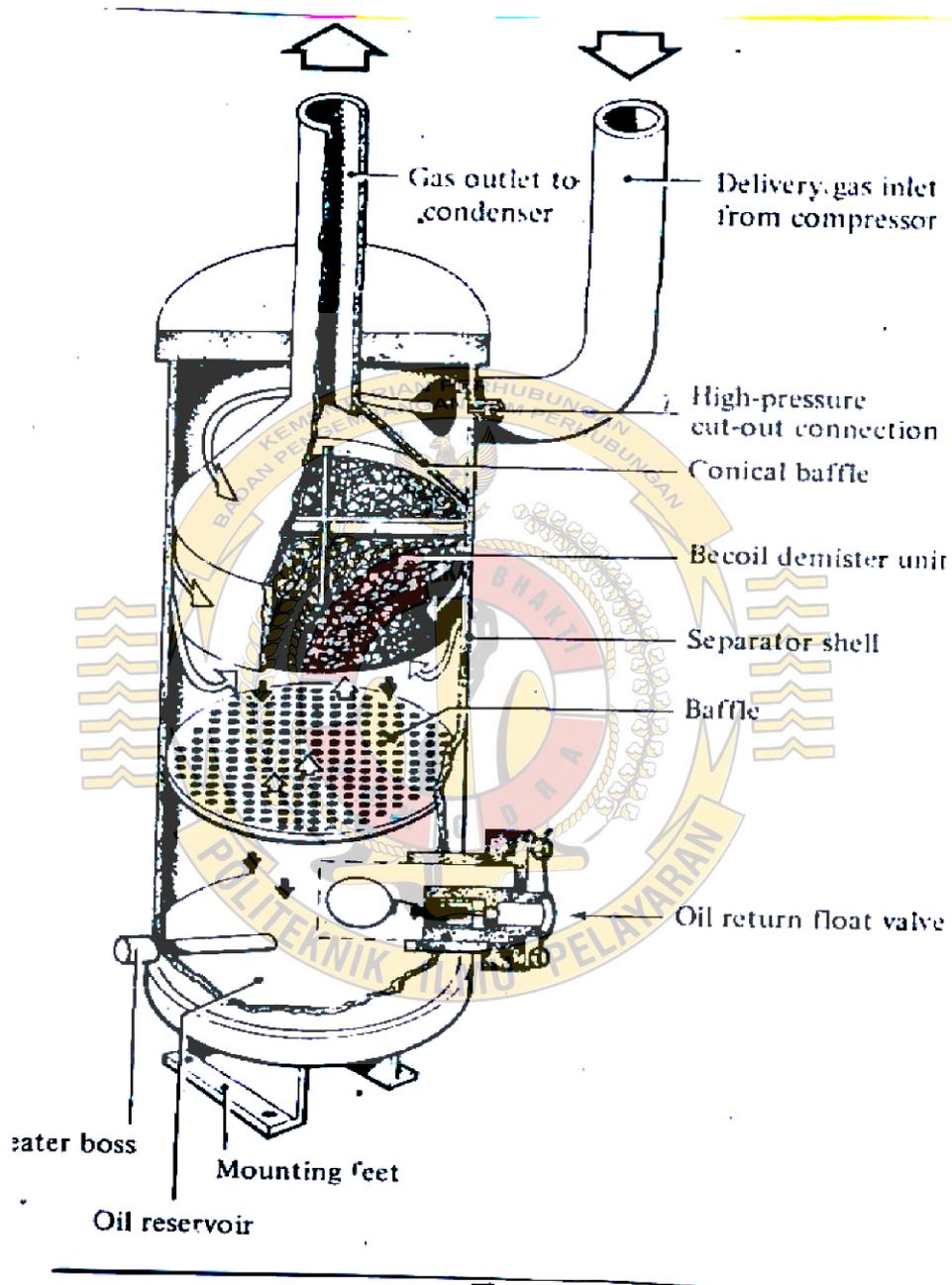
LAMPIRAN



No	Keterangan	No	Keterangan
1	Shell Body	12	Equalizing v/v
2	Tube Bundle	13	Packing
3	Front Cover	14	Packing
4	Rear Cover	15	Blind Cock For Purging Air
5	Packing For Head Cover	16	Blind Cock For Purging Water
6	Packing For Rear Cover	17	Liquid Level Gauge
7	Cooling Tubes	18	Zinc Anoda
8	Distributing Tube	19	Gauge Join With Check v/v
9	Refrigrant Inlet Stop v/v	20	Name Plate Base
10	Refrigrant Outlet Stop v/v	21	Name Plate For Test Pressure
11	Source v/v for safety v/v	22	Name Plate For Shell Body

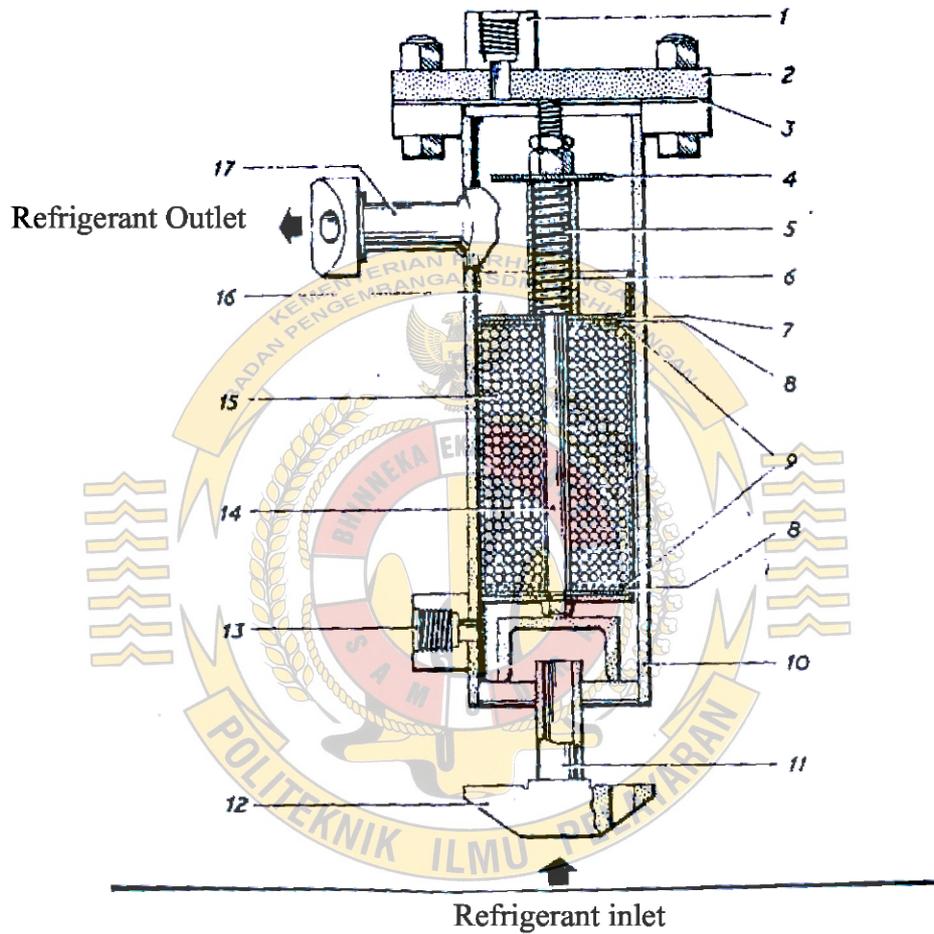
Gambar.2. Kondensor

LAMPIRAN



Gambar.3. Oil separator/ pemisah minyak dengan freon

LAMPIRAN

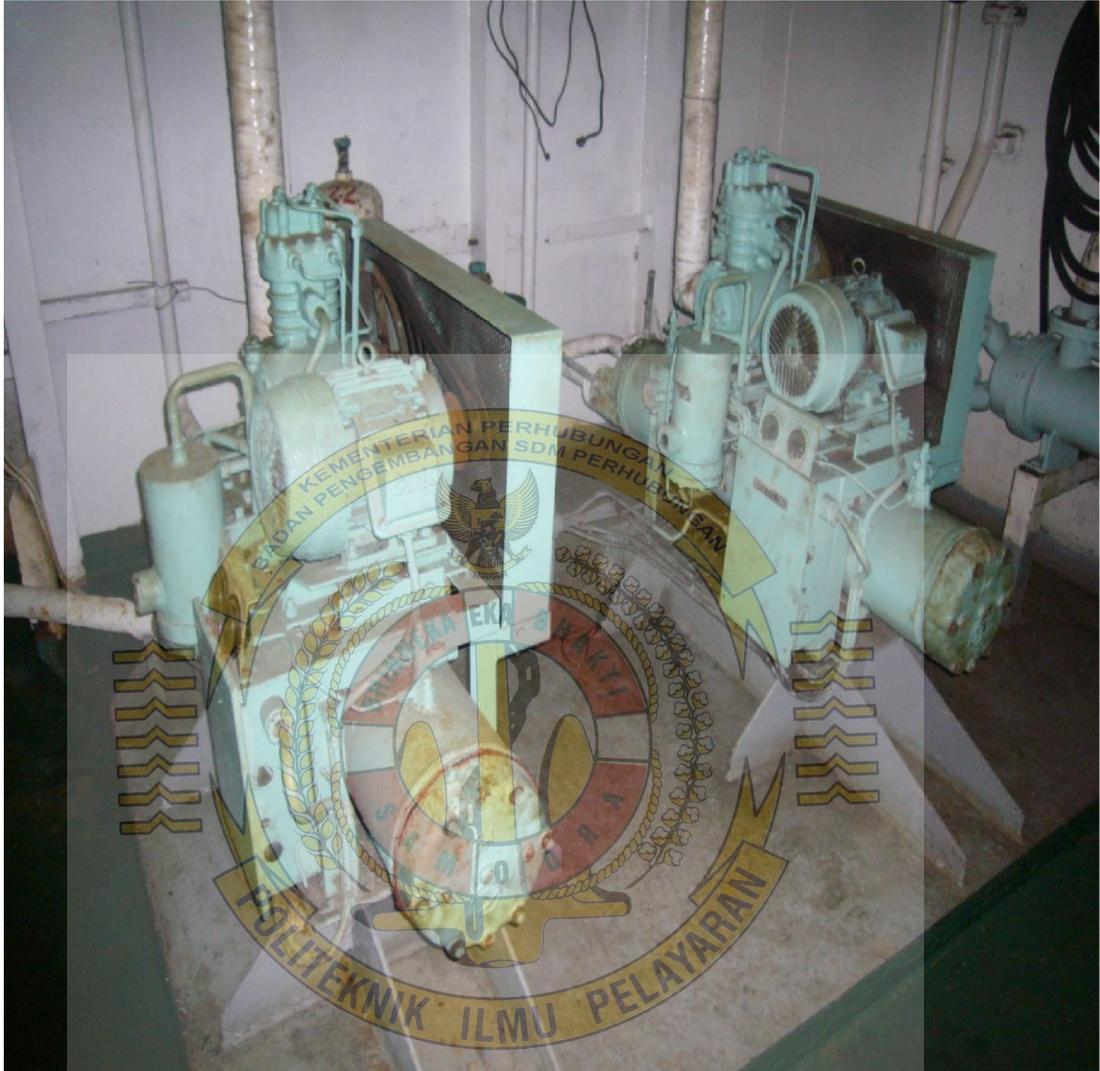


1. Gauge connection
2. Cover
3. Joint
4. Withdrawing handle
5. Spring
6. Distance piece
7. Division Plate
8. Felt Washers
9. Gauge plate

10. Casing
11. Inlet connection
12. Oval flange
13. Charging connection
14. Centre bolt
15. Drying agent
16. Retaining sleeve
17. Outlet connection

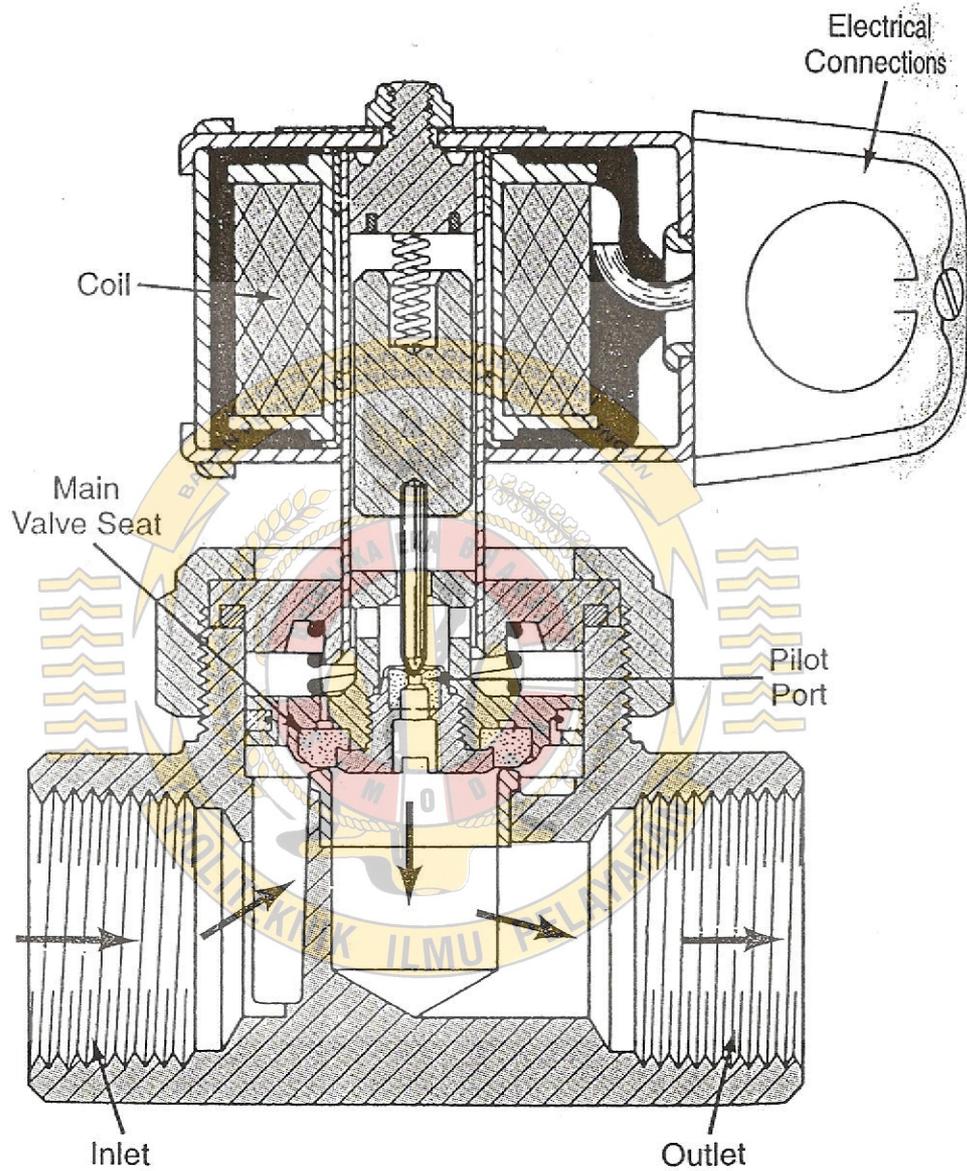
Gambar.4. Dryier (Pengering)

LAMPIRAN



Gambar.5.Kompresor

LAMPIRAN



GAMBAR. SELENOID VALVE

Gambar.6.Solenoid valve

LAMPIRAN WAWANCARA

WAWANCARA DENGAN MASINIS II

Kepada : Masinis II Tempat : KM. ARTA MULIA

Nama : Yahya Musbaiton Tanggal : 25 AGUSTUS 2015

Beberapa pertanyaan yang diajukan pada interview adalah sebagai berikut :

1. Apakah jumlah spare part instalasi mesin pendingin makanan di kapal selalu tersedia di ruang spare?

Jawab:

Spare part komponen - komponen mesin pendingin selalu dalam kondisi aman karena setiap pemakaian selalu di catat di log book perawatan dan selanjutnya membuat reques pada perusahaan untuk memenuhi jumlah standar spare di atas kapal.

2. Anda mendapatkan cara perawatan instalasi mesin Pendingin dari buku pedoman atau dari pengalaman anda?Jelaskan!

Jawab:

Dua - duanya, Tetapi saya lebih banyak mendapatkannya dari pengalaman saya saat bekerja di kapal - kapal sebelumnya.

3. Melihat kondisi mesin yang sudah jelek dan banyaknya kebocoran pipa yang terjadi, bagaimana siasat anda dalam melaksanakan perawatan instalasi mesin ini?

Jawab :

Kita harus rajin melaksanakan perawatan yaitu dengan menerapkan pola

Perawatan Periodik seperti :

- 1) Perawatan Harian
 - 2) Perawatan Mingguan
 - 3) Perawatan Bulanan
 - 4) Perawatan Tiga Bulan
 - 5) Perawatan Setiap Enam Bulan
4. Dengan dilakukannya perawatan periodik, apakah kondisi mesin pendingin makanan sudah aman dari adanya kerusakan?

Jawab:

Belum, tetapi dengan mengadakan perawatan tersebut kita dapat meminimalkan adanya kerusakan dan kita dapat mengetahui gejala kerusakan sejak dini.

5. Trobel apa saja yang biasanya terjadi pada instalasi mesin pendingin makanan?

Jawab:

Biasanya terjadi kebocoran pada sambungan – sambungan pipa ekspansi, atau juga adanya Seal pintu kedap yang rusak atau robek karena sering dibuka / tutup oleh juru masak kapal.

6. Apakah kerusakan - kerusakan diatas berpengaruh pada keadaan yang lain?

Jawab:

Dengan bocornya sambungan pipa ekspansi maka jumlah freon yang masuk ke evaporator berkurang sehingga mengakibatkan temperatur di ruang dingin

tidak bisa mencapai standar yang diinginkan dan mengakibatkan bahan makanan cepoat rusak.

WAWANCARA DENGAN KOKI

Kepada : Juru Masak / Koki Tempat : KM. ARTA MULIA
Nama : Moh Sodikin Tanggal : 14 AGUSTUS 2015

Beberapa pertanyaan yang diajukan pada interview adalah sebagai berikut :

1. Pernahkah terjadi kerusakan bahan makanan yang disimpan di ruang pendingin?

Jawab:

Iya pernah, yang pernah mengalami kerusakan adalah di ruang pendingin untuk ruang daging.

2. Bagaimana cara mengatasi / menyimpan bahan makanan apabila salah suhu temperatur satu ruang pendingin tidak optimal?

Jawab:

Apabila yang tidak stabil ada di ruang daging maka seluruh isi di ruang tersebut kita pindahkan ke ruang ikan, atau sebaliknya.

3. Dengan keadaan seperti itu pernahkan kekurangan bahan makanan selama dalam pelayaran?

Jawab:

Iya pernah, karena tidak bisa digunakan lagi maka pernah membuang daging ke laut ± 45 kg, sehingga menu selama pelayaran untuk para crew dikurangi sesuai dengan sisa bahan makanan sampai ke pelabuhan terdekat.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Nama Lengkap : Lukman Hoirul Amin
2. Tempat / Tanggal Lahir : Bangkalan, 24 April 1993
3. Alamat : Jl. Flamboyan No.22
Perumda,Bangkalan
4. Agama : Islam
5. Nama Orang Tua
 - a. Ayah : Moh. Mohtadi
 - b. Ibu : Hoiriyah
6. Riwayat Pendidikan
 - a. SDN Mlajeh 02 Bangkalan, lulus 2005
 - b. SMPN 02 Bangkalan, Lulus 2008
 - c. SMAN 02 Bangkalan, lulus 2011
 - d. Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang
7. Pengalaman Pratek Laut (PRALA)
 - a. Kapal : KM. Arta Mulia
 - b. Perusahaan : PT. Intan Borneo Wisesa
 - c. Alamat : JL. KH. Kholil No. 18. Gresik

