ABSTRAK

.

Dalam tugas akhir ini penulis menganalisa dan merancang suatu alat pengering dengan sistem absorpsi yaitu menggunakan batu zeolit sebagai media arbsorbernya. Dengan standart ruang pengering dijaga pada suhu pasteurisasi, yaitu dengan temperatur bola kering 50°C dan temperatur bola basa 45°C serta kadar air 5 -10 % kadar air, maka setelah dilakukan uji coba terhadap ikan, cabai dan jahe didapat hasil sebagai berikut :

- Ikan 174 gram dikeringkan selama 8 jam, hinga berat 65 gram, sehingga kadar air yang tersisa adalah 10 % dari berat keseluruhan.

- Cabai 400 gram dikeringkan selama 23 jam, hinga berat 20 gram, sehingga kadar air yang tersisa adalah 6 % dari berat keseluruhan.

- Jahe 600 gram dikeringkan selama 10 jam, hinga berat 37.7 gram, sehingga kadar air yang tersisa adalah 6 % dari berat keseluruhan