

ABSTRAK

Dalam proses secara alami untuk mengawetkan daging mempunyai kekurangan seperti: waktu yang sangat lama, factor cuaca dan perlu beberapa kali proses pembalikan dan kurang higienis karna udara yang selalu membawa debu. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui kadar air daging pada proses pengeringan, oleh karenanya perlu dirancang suatu alat pengeringan daging dengan metode pengeringan temperature *pasteurisasi* dengan batu alam zeolite. Mekanisme pembuatan alat terdiri dari evaluasi design, persiapan alat, persiapan bahan dan pengerjaan. Kemudian hasil pengujian mesin pengeringan batu alam zeolite ini menunjukkan bahwa untuk mengeringkan (500 gram) daging sapi membutuhkan waktu 50 jam nonstop dengan temperature konstan 50°C dan kadar air pada daging sapi 66% mendapatkan kadar air rata-rata 0,5% - 0,2% setelah proses pengeringan.

Kata Kunci: Mesin Pengering, *Pasteurisasi*, Batu Alam Zeolite, Daging Sapi.

