

## ABSTRAK

### ANALISA PENGERINGAN DENGAN METODE PASTURISASI PADA BAHAN DASAR IKAN LAUT

Dalam proses secara alami untuk mengawetkan ikan mempunyai beberapa kekurangan seperti: waktu yang lama, faktor cuaca, dan perlu beberapa kali proses pembalikan dan kurang higienis. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui kadar air ikan pada proses pengeringan, Oleh karenanya perlu dirancang suatu alat pengeringan oven ikan dengan metode pengeringan pada *temperature pasteurisasi* dengan metode adsorpsi batu alam zeolite. Mekanisme pembuatan alat terdiri evaluasi design, persiapan alat dan bahan, dan pengerjaan. Kemudian hasil pengujian mesin pengering batu alam zeolite ini menunjukkan bahwa untuk mengeringkan (296 gram) ikan bandeng membutuhkan waktu pengeringan 48 jam *nonstop* dengan temperatur konstan 50°C. Dan kadar air pada ikan Kembung 76% mendapatkan kadar air rata-rata 29% - 30,1 %.

Kata Kunci : Temperature pasteurisasi, Adsorpsi batu alam zeolite, Ikan kembung



**ABSTRACT****DESIGN TOOLS TO FISH THROUGH THE DRYER DRYING METHOD IN TEMPERATURE PASTEURIZATION USING NATURAL STONE ZEOLITE ABSORPTION**

In the process naturally to preserve fish have several shortcomings such as: a long time, the weather, and need some time reversal process and less hygienic. This thesis aims to determine the water content of the fish in the drying process, is therefore necessary to design a device with a fish drying oven drying method at temperature pasteurization with natural stone zeolite adsorption methods. The mechanism comprises an evaluation tool making design, preparation of tools and materials, and workmanship. Then the results of testing the dryer natural stone zeolite shows that for drying (2kg) fish require a drying time of 40 hours nonstop with constant temperature of 50°C. And the water content in fish 76% earn an average moisture content of 29% - 3.1%.

Keywords: Temperature pasteurized, natural stone Absorption zeolite, milkfish.

