

**”PERANCANGAN ALAT PENGERING PADA SAYURAN MELALUI
METODE PENGERINGAN PADA TEMPERATURE PASTEURISASI
DENGAN METODE ABSORPSI BATU ALAM ZEOLITE”**

Abstrak

Salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan hasil panen pertanian adalah dengan cara proses pengeringan. Dewasa ini bermunculan pengeringan dengan menggunakan alat mekanis / pengering buatan untuk mengatasi kekurangan-kekurangan pengering dengan penjemuran. Pada penelitian ini dilakukan pengeringan sayuran dengan menggunakan pengering konvensional.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menyelidiki proses pengeringan kadar air terhadap laju pengeringan tipe konvensional dengan menggunakan variasi waktu 4jam 8jam 12jam hingga proses pengeringan terhadap kadar air mendekati nol

Sebagai hasil penelitian ini menunjukkan bahwa waktu pengeringan untuk mencapai kadar air mendekati nol dari kadar air $\pm 90\%$ pada cabai merah yaitu 24 jam, $\pm 80\%$ pada bawang merah yaitu 32 jam dan $\pm 67\%$ pada bawang putih yaitu 32 Jam dan terjadi pada pengeringan dengan suhu 65°C secara terus menerus (continue)

Kata Kunci : Temperatur, Sayuran, Pengeringan, Batu Alam Zeolite

**”PERANCANGAN ALAT PENGERING PADA SAYURAN MELALUI
METODE PENGERINGAN PADA TEMPERATURE PASTEURISASI
DENGAN METODE ABSORPSI BATU ALAM ZEOLITE”**

Abstract

One way to extend the power save harvest farm is in a way the drying process. Nowadays springing up drying by using a mechanical/artificial dryers to overcome the deficiencies of the dryer with drying out. This research was conducted on the drying of vegetables using the dryer conventional.

The purpose of this study was to investigate the process of draining moisture against the rate of drying of the conventional type by using a variation of time 4jam 8jam 12jam until the drying process against moisture content approaches zero

As a result of this research showed that the drying time to reach a moisture content approaches zero from the moisture content of approximately 90% in the red pepper that is 24 hours, approximately 80% on the onion that is 32 hours and approximately 67% in garlic that is 32 hours and occur on the drying temperature of 65°c with continuous (continue)

Key Words : temperatures, vegetables, drying, Zeolite Natural Stone