

ABSTRAK

Pengolahan jenis bahan makanan seperti ikan yang telah di masak ala presto merupakan makanan yang cukup populer dewasa ini dan digemari oleh setiap orang. Karena dengan proses pemasakan ini, tulang atau duri dari bahan makanan tersebut akan lunak secara keseluruhan sehingga dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan duri pada mulut.

Pembahasan yang dilakukan adalah menganalisa dan menghitung proses pemasakan ditinjau dari perpindahan panas, energi dan perpindahan massa (uap air). Dengan mengambil asumsi perancangan terhadap beberapa kondisi yang perlu untuk dilakukan.

Dengan standar ruang pemasak yang dijaga pada temperatur tekanan atau sama dengan $9,81 \text{ Nm}^2$ (konstan) maka setelah dilakukan uji coba terhadap 2(dua) jenis ikan didapat hasil sebagai berikut :

1. Ikan Kakap 370 gram yang dimasak sampai lunak dalam waktu 2 jam dan berkurang beratnya hingga 19 %, sehingga mencapai berat yaitu 290 gram.
2. Ikan Bandeng 270 gram yang dimasak sampai lunak dalam waktu 2 jam dan berkurang beratnya hingga 18 %, sehingga mencapai berat yaitu 220 gram.