

Pengaruh kevakuman dan temperatur udara pada pengering vakum untuk nangka

Ulfakhri, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20241520&lokasi=lokal>

Abstrak

Indonesia dikenal sebagai negara agraris, merupakan negara tropis yang kaya akan hasil bumi yang berlimpah ruah. Banyak sekali hasil buah-boahan yang dihasilkan di seluruh pelosok daerah, diantaranya adalah buah nangka, Namun dikarenakan karakteristik buah nangka yang cepat busuk apabila kulitnya sudah terbuka dan harganya turun pada saat musim nangka maka petani enggan mencari alternatif dalam mengolah buah nangka, Melalui proses pengeringan maka hasil panen buah nangka yang berlimpah sebagian dapat diawetkan sehingga kerugian pasca panen, khususnya bagi petani buah nangka dapat dihindari. Pengeringan vakum merupakan salah satu teknik pengeringan yang sudah banyak dikenal orang, Dengan memanfaatkan teknik pengeringan vakum, pengeringan buah nangka dapat dilakukan dengan pembuatan alat pengering vakum yang sederhana dan murah, Dalam percobaan ini temperatur udara yang masuk alat pengering vakum dan tekanan kevakuman divariasikan. Dari variasi tersebut akan diperoleh berapa jumlah massa air yang menguap dari hasil pengukuran, Pengukuran yang dilakukan adalah dengan menimbang berat dari buah nangka segar yang sudah dibuang bijinya sebelum divakum dan sesudah divakum dalam waktu yang sudah ditentukan, Dengan percobaan ini juga nantinya diberikan rekomendasi perbaikan alat pengering vakum sehingga nantinya diharapkan pengeringan nangka dapat berlangsung optimum,