

Pengaruh temperatur udara, aliran udara, dan tebal tumpukan gula aren terhadap laju pengeringan gula aren = The effect of air temperature air flow and pile thickness for palm sugar drying rate / Ryan Hutama Putera

Ryan Hutama Putera, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20388522&lokasi=lokal>

---

Abstrak

**ABSTRAK**

Pengeringan yang dilakukan ditujukan untuk mengeringkan kadar air yang terdapat dalam gula aren, yang terdiri dari free waterbond dan bondwater, tujuan dari percobaan ini adalah untuk mendapatkan hasil dari variasi temperature udara yang digunakan, ketebalan tumpukan gula aren, dan temperatur udara yang digunakan. Tiga hal ini sangat berpengaruh dalam proses pengeringan. Tujuan dari percobaan ini sendiri untuk mendapatkan gula aren yang kering dan dapat tahan lama tanpa harus menggunakan pengawet, karena bakteri membutuhkan air untuk berkembang.

---

**ABSTRACT**

Drying which conducted is aimed to dry out the moisture content contained in palm sugar, that consists of free water-bond and boundwater. The purpose of this experiment is to obtain the result of variations in air temperature that used, the thickness of the pile of palm sugar, and the air temperature that used. These three things are very influential in the drying process. The purpose of this experiment itself to get a dry palm sugar and can last longer without any preservatives needed, because the bacteria needs water to thrive.