

## **UNIT KINERJA CABINET DRYER PADA PENGERINGAN MANISAN LABU SIAM**

Disusun oleh :  
Ayu Nur Kusumawati, L0C007029, Wisuda Periode juli 2010

### **RINGKASAN**

Alat Cabinet Dryer merupakan salah satu alat pengering bahan pangan. Prinsipnya adalah menghilangkan kelembapan bahan menjadi bahan kering. Alat ini menguapkan kadar air dalam bahan sehingga berat bahan berkurang karena kadar air banyak yang hilang. Alat cabinet dryer digunakan untuk membuat manisan labu siam kering. Caranya dengan membuat manisan labu siam yang menggunakan gula dengan komposisi yang berbeda – beda.

Dari percobaan dengan beberapa variabel diperoleh hasil yang berbeda – beda. Suhu 70°C memiliki waktu pengeringan yang paling cepat. Dapat diartikan bahwa semakin besar suhu yang digunakan semakin cepat pula waktu pengeringannya. Sedangkan komposisi gula juga berpengaruh pada lama tidaknya pengeringan. Selain itu berpengaruh pada jumlah produk yang dihasilkan. Karena kemampuan gula sebagai bahan pengikat.

Produk yang dihasilkan juga bervariasi. Dengan komposisi gula yang besar yaitu 700 gram, manisan labu siam yang dihasilkan sangatlah manis. Sedangkan komposisi gula pada 400 gram menghasilkan manisan labu siam kering rasa manisnya pas dan warnanya menarik. Dapat disimpulkan bahwa semakin banyak komposisi gula maka akan memberikan rasa manis yang berlebihan.