

UJI KINERJA CABINET DRYER PADA PEMBUATAN MANISAN KERING BUAH PEPAYA DENGAN TEKNIK PENGERINGAN SISTEM OVEN

Disusun oleh :
Erga Wahyuni, L0C007058, Wisuda Periode Juli 2010

RINGKASAN

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia. Dimasa sekarang ini teknologi pengawetan pangan sangatlah penting untuk dikembangkan, sebagai salah satu upaya pemenuhan gizi manusia. Pengeringan merupakan teknologi pengawetan pangan yang sangat mudah dan sederhana untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Pengeringan sendiri adalah suatu cara/proses untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan, dengan cara menguapkan sebagian besar air yang dikandungnya dengan menggunakan energi panas. Pengeringan dapat dilakukan dengan sinar matahari maupun dengan alat. Alat pengering yang banyak digunakan adalah oven. Cabinet dryer yang merupakan salah satu jenis oven adalah alat yang digunakan sebagai alat pengering dalam percobaan pembuatan manisan kering buah pepaya. Dalam percobaan ini ada dua variable bebas yang berpengaruh dalam proses pengeringan manisan. Pertama, lama waktu perendaman dalam larutan gula semakin lama direndam waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan manisan semakin lama karena kandungan airnya yang banyak. Kedua, suhu pengeringan yang digunakan semakin tinggi suhu pengeringan waktu yang diperlukan untuk mengeringkan semakin cepat. Dari percobaan diketahui manisan yang terbaik dihasilkan pada pengeringan suhu 60°C dengan perendaman dalam larutan gula selama 4 jam. Hal ini karena, waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan manisan tidak terlalu lama dan manisan yang dihasilkan tidak terlalu lunak ataupun terlalu kering.