

## **UJI KINERJA OVEN DRYER UNTUK PENGERINGAN UBI UNGU DENGAN VARIABEL SUHU DAN WAKTU**

Disusun oleh :  
Wida Rahmawati, L0C007134, Wisuda Periode Juli 2010

### **RINGKASAN**

Di Indonesia ubi ini masih banyak dijumpai. Akan tetapi upaya pemanfaatannya masih belum optimal. Pemanfaatan ubi dalam bidang pangan hanya dijadikan sebatas ubi goreng atau ubi rebus saja. Padahal ubi ini bisa dibuat menjadi berbagai macam aneka kue ataupun keripik sehingga manfaat dan daya minat konsumen bisa tersalurkan. Dalam proses pembuatan keripik ini ubi mengalami proses pengeringan. Proses pengeringan adalah proses pengurangan kadar air. Dalam proses ini menggunakan alat oven dryer. Oven ini energi panasnya didapatkan dari sumber listrik dengan bantuan blower. Suhu pengeringan dalam alat oven ini mencapai  $40^{\circ}\text{C}$  –  $80^{\circ}\text{C}$ . Terdiri dari 6 sampai 12 buah tray. Massa pengeringan Ubi Ungu pada suhu  $60^{\circ}\text{C}$  adalah 77.4 gram, suhu  $70^{\circ}\text{C}$  massa keringnya 76.28 gram dan pada suhu  $80^{\circ}\text{C}$  massa keringnya 53.4 gram. Semakin naik suhu pengeringannya maka semakin kecil pula massa keringnya. Begitu juga dengan % kadar air Ubi Ungu. Semakin besar suhu maka semakin kecil %kadar air yang dihasilkan. Besar % kadar air yang dihasilkan pada suhu  $60^{\circ}\text{C}$ ,  $70^{\circ}\text{C}$  dan  $80^{\circ}\text{C}$  ialah 38.7 gram, 38.14 gram dan 26.7 gram.