

## RINGKASAN

Oven merupakan sebuah alat berupa ruang termal terisolasi yang digunakan untuk pemanasan, pemanggangan, atau pengeringan suatu bahan. Pengeringan menggunakan oven lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan menggunakan panas matahari. Akan tetapi, kecepatan pengeringan tergantung dari humidity awal bahan yang dikeringkan. Penggunaan oven biasanya digunakan untuk skala kecil. Oven yang kita gunakan adalah elektrik oven yaitu oven yang terdiri dari beberapa tray didalamnya, serta memiliki sirkulasi udara didalamnya. Karagenan merupakan getah rumput laut (*eucheuma cottonii*) yang diekstraksi dengan air yang berfungsi sebagai bahan pengental, pengemulsi, pensuspensi, dan penstabil. Proses pengeringan sangat mempengaruhi kualitas karagenan yang dihasilkan. Objek pada penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan waktu pengeringan dengan humidity akhir bahan, hubungan waktu pengeringan dengan laju pengeringan karagenan, serta mengetahui kualitas karagenan masing-masing variable.

**Kata Kunci** : *Oven, Karagenan, Rumput Laut, Humidity, Laju Pengeringan*

## ABSTRACT

The oven is a tool in the form of an isolated thermal chamber used for heating, roasting, or drying a material. Drying uses oven faster than drying using solar heat. However, the drying speed depends on the initial humidity of the dried material. Oven use is usually used for small scale. The oven that we use is electric oven which is oven consisting of some tray inside, and have air circulation inside. Carrageenan is a sap of seaweed (*eucheuma cottonii*) extracted with water that serves as a thickener, emulsifier, suspender, and stabilizer. The drying process greatly affects the quality of the carrageenan produced. The object of this research is to know the relationship of drying time with the final humidity of the material, the relationship of drying time with the drying rate of carrageenan, and to know the quality of carragenan of each variable.

**Keywords** : *Oven, Carrageenan, Seaweed, Humidity, Drying Rate*