

ABSTRAK

Penelitian tentang pengaruh tebal irisan terhadap pengeringan pepaya dengan menggunakan oven elektrik yang dilengkapi rak dilakukan dengan melakukan pengujian kadar air, dan laju pengeringan dengan variabel temperatur 80, 90, 100, dan 110 °C dengan variabel ketebalan 1 mm, 2 mm, 4 mm, 6 mm, dan 8mm. Dari hasil penelitian, kadar air rata-rata pepaya dan waktu pengeringan yang didapat yaitu 84,56% dengan waktu 150 menit pada suhu 110°C, 89,65% dengan waktu 180 menit pada suhu 100 °C, 83,17% dengan waktu 225 menit pada suhu 90 °C, dan 85,57% dengan waktu 240 menit pada suhu 80 °C. Kadar air pepaya yang banyak teruapkan didapat pada temperatur 100 °C yaitu 89,65% dan hasil laju pengeringan maksimal pada suhu 0,90 gram/menit.

ABSTRACT

Research on the effect of case hardned slice of papaya drying using shelf-type electric oven was done by testing water content, and drying rate with temperature variable 80, 90, 100, and 110 °C with variable thickness 1 mm , 2mm, 4mm, 6mm, and 8mm. From the research result, average water content of papaya and drying time was 84.56% with 150 minutes at 110°C, 89.65% with 180 minutes at 100°C, 83.17% with 225 minutes at Temperature 90 ° C, and 85.57% with time 240 min at 80 °C. The best water content of papaya which is widely evaporated is obtained at temperature 100 ° C that is 89,65% and result of maximum drying rate at temperature 0,90 gram / minute.

eliagiska@gmail.com

eliagiska@gmail.com