

BAB III

TUJUAN DAN MANFAAT

3.1 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

3.1.1 Tujuan umum

1. Melengkapi syarat kelulusan mahasiswa menempuh Program Studi Diploma III Teknik Kimia, Departemen Teknologi Industri, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro.
2. Sebagai sarana penunjang praktek pengeringan (oven) pada praktikum Operasi Teknik Kimia di PSDIII Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
3. Menerapkan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan secara terpadu dan terperinci, sehingga berguna bagi perkembangan industri di Indonesia.
4. Mengembangkan wawasan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi mahasiswa.

3.1.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui cara pengkondisian Buah Apel sebelum dikeringkan agar proses pengeringan berlangsung sempurna.
2. Untuk mengetahui pengaruh waktu dan berat bahan pada perlakuan Buah Apel

3. Untuk mengetahui kadar air Buah Apel yang telah dikeringkan dari variabel yang telah ditentukan.
4. Untuk mengetahui laju pengeringan Buah Apel yang telah dikeringkan dari variabel yang telah ditentukan.
5. Untuk mengetahui variabel optimum dalam pengeringan Buah Apel
6. Untuk mengetahui hasil perbedaan Buah Apel dengan menggunakan pengering alam atau matahari dengan pengering menggunakan oven.

3.2 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini dapat diketahui humidity dan waktu pengeringan optimum sehingga dapat menghasilkan Buah Apel dengan kualitas terbaik serta dapat mengetahui pengaruh berat bahan dan waktu terhadap laju pengeringan Buah Apel.