

## RINGKASAN

Oven merupakan sebuah peralatan berupa ruang termal terisolasi yang digunakan sebagai alat pengeringan suatu bahan. Pengeringan menggunakan oven lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan menggunakan panas matahari. Buah Apel mengandung banyak nutrisi yang dibutuhkan oleh manusia. Buah apel memiliki kandungan air lebih dari 80%, sehingga mudah sekali rusak. Oleh karena itu dibutuhkan proses pengawetan makanan agar buah apel tersebut dapat bertahan lebih lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh humidity dan lama waktu pengeringan terhadap laju pengeringan Buah Apel. Hasilnya diketahui semakin lama waktu pengeringan dan semakin besar Humidity maka laju pengeringan jamur tiram akan semakin meningkat, sedangkan kadar airnya menurun. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah perlakuan dengan kadar humidity 40 % dan waktu pengeringan selama 240 menit yang menghasilkan laju pengeringan 0.0058 gr/cm<sup>2</sup>menit.

Kata Kunci : *Buah Apel, Oven, Humidity, Laju Pengeringan*

## ABSTRACT

*The oven is an apparatus in the form of an insulated thermal chamber used as a means of drying a material. Drying uses oven faster than drying using solar heat. Apple contains many nutrients needed by humans. Apples have a water content of more than 80%, so easily damaged. Therefore it takes the process of preservation of food so that the apple can last longer. This study aims to determine the influence of humidity and drying time on the rate of drying apple fruit. The result is known the longer drying time and the greater Humidity the drying rate of oyster mushroom will increase, while the water content decreases. The best treatment on this research is on humidity 40% and 240 minutes long drying with rate drying 0.0058 gr/cm<sup>2</sup>minute.*

Keywords: *Apple, Oven, Humidity, Drying Rate*