

ABSTRAK

Samuel Kristiawan Sagala : *Desain Pengering Kopra Menggunakan Aliran Udara Panas Kapasitas 25 Kg/Siklus*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. 2015

Kopra adalah daging buah kelapa yang dikeringkan. Kopra merupakan salah satu produk turunan kelapa yang sangat penting, karena merupakan bahan baku pembuatan minyak kelapa dan turunannya. Pembuatan kopra menjadi sangat menentukan dalam menentukan kualitas kopra, Karena kualitas hasil kopra akan berpengaruh terhadap harga, maka pengetahuan cara atau teknik pembuatan kopra mutlak diperhatikan oleh para petani pembuat kopra. Peningkatan kualitas dan kuantitas serta efisiensi dalam kegiatan produk kopra dinilai merupakan suatu hal yang harus dilakukan agar nilai ekspor kopra dapat terus ditingkatkan. sehingga dapat dijadikan sebagai sumber devisa tambahan bagi negara Indonesia. Mesin pengering kopra ini dirancang untuk mempermudah dalam pengeringan buah kelapa tanpa menggunakan cara tradisional. Seperti yang kita ketahui kopra juga mengandung nilai-nilai gizi yang bermanfaat bagi tubuh dan sangat disukai oleh konsumen. Sistem kerja model pengering kopra yang dirancang sangat sederhana, dimana sumber panas yang berasal dari kompor. Panas secara alami akan mengalir kecorong pembuangan udara beserta air yang telah menguap dari kopra, sehingga kandungan air yang ada pada kopra akan berkurang.

Kata Kunci : Alat Pengering, Kopra Menggunakan Udara Panas

ABSTRACT

Samuel Kristiawan Sagala: *Design Copra Drier Using Hot Air Flow Capacity 25 Kg/Cycle. Final Project.* Faculty of Engineering, University of Medan. 2015

Copra is dried coconut meat. Copra is a coconut derivative products are very important, because it is the raw material for coconut oil and its derivatives. Pem-made copra be crucial in determining the quality of copra, copra Because the quality of the results will affect the price, then the knowledge of how or technique of making copra farmers absolute attention by copra makers. Improving the quality and quantity of the product as well as efficiency in conducting copra assessed is a matter that must be done so that the value of exports of copra can be improved. So it can be used as an additional source of foreign exchange for the country Indonesia. Copra dryer machine is designed to facilitate the drying coconuts without using traditional means. As we know copra also contain nutritional values that are beneficial for the body and highly favored by consumers. Working system models copra dryers are designed to be very simple, where the source of the heat coming from the stove. Heat will naturally flow along kecorong exhaust air that has been vaporize water from copra, so the existing water content in the copra will be reduced.

Keywords : Drier, Copra Using Hot Air

