

ABSTRAK

PiterSilaban: *Rancang Bangun Alat Pengering Kopra dengan Kapasitas 25Kg/2 jam*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Medan. 2016

Proses pengeringan merupakan salah satu bentuk penanganan produk pertanian pasca panen dengan tujuan untuk menurunkan kadar air produk pertanian tersebut sehingga secara tidak langsung akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme sekaligus menunda pembusukan. Proses pengeringan produk pertanian di Indonesia pada umumnya masih dilakukan secara tradisional sehingga amat bergantung pada matahari sebagai sumber energi utamanya. Atas dasar ini, diperlukan sebuah alat pengering yang dapat membantu petani melakukan proses pengeringan tanpa banyak tergantung pada kondisi cuaca yang saat ini cenderung tidak stabil. 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 menguapkan dari kopra, sehingga kandungan air yang ada pada kopra akan berkurang.

Kata Kunci :AlatPengering, Kopra Menggunakan Udara Panas

ABSTRACT

Piter Silaban. *Design Tools copra dryer with a capacity of 25 Kg/2 Jam.Tugas Akhir*. Fakultas Teknik.Universitas Negeri Medan. 2016

The drying process is one form of post-harvest in handling the agricultural products with the aim by lowering the water content, thus indirectly inhibit the growth of microorganisms as the time delay spoilage. In general, drying process of products agricultural still done as traditionally, so it is highly in Indonesia dependent on the sun as the primary energy source. On this basis, we need a tool that can help farmers dryer dries without much depends on weather of conditions which is time tend to be unstable. 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