



INTISARI

Pada industri pembuatan jamu, proses *pengeringan* bahan jamu sangat berarti karena proses ini bertujuan membuang atau mengurangi kadar air yang tidak dikehendaki dari bahan jamu. Hal ini dikarenakan jika bahan jamu mengandung air maka jamu yang dihasilkan akan bisa terkontaminasi zat – zat atau organisme yang bisa berkembang biak karena ada unsur air, misal pada jamu akan ditumbuhi jamur.

Pada industri jamu terutama pada perusahaan – perusahaan proses pengeringan kadang – kadang menjadi sumber masalah karena keterkaitannya dengan waktu pengeringan. Jika menggunakan *oven*, kadar air dalam jamu akan berkurang tetapi masih memerlukan waktu lama, dan jika suhu *oven* didesain terlalu tinggi yang bertujuan untuk mempercepat pengurangan kadar air, maka zat – zat yang terkandung pada bahan jamu akan rusak, dan ada juga bahan jamu yang sampai seperti matang.

Sehingga dalam perencanaan alat pengering ini didesain suatu alat pengering yang bisa mengurangi kadar air bahan jamu dengan cepat akan tetapi tidak merusak zat – zat yang terdapat pada bahan jamu yaitu *freeze dryng*. Adapun pada perencanaan *freeze dryng* ini didesain dengan kapasitas 500 kg tiap 5,5 jam.

Kata kunci : *Freeze dryng, pengeringan, oven*