

ABSTRAK

Analisis Pengaruh Perlakuan Pengovenan Dan Waktu Penyimpanan Di Desikator Terhadap Nilai Kadar Air Beras

Oleh :

Hermawan Okto Riyantoko

(14/370395/SV/07902)

Telah dilakukan penelitian mengenai analisis pengaruh perlakuan cawan terbuka dan tertutup pada proses pengovenan dan juga pengaruh/tidaknya perbedaan lamanya waktu penyimpanan dalam desikator. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan hasil pengukuran kadar air perlakuan wadah terbuka dan tertutup menggunakan metode referensi oven serta mengetahui pengaruh waktu penyimpanan pada desikator dengan interval 10 menit.

Penelitian dilakukan dengan cara mengukur nilai kadar air dari sampel beras menggunakan metode referensi oven dan menggunakan meter kadar air jenis halogen sebagai pembanding. Pada pengujian menggunakan metode referensi oven dengan perlakuan pengovenan (terbuka dan tertutup) dilakukan 3 kali pengujian setiap perlakuannya. Dan untuk pengujian lamanya waktu penyimpanan pada desikator dilakukan dengan melakukan penimbangan setiap 10 menit hingga 90 menit.

Hasil dari penelitian ini adalah pengukuran nilai kadar air pada perlakuan cawan dibuka dan ditutup pada proses pengeringan sampel dalam proses pengujian kadar air beras sangat berpengaruh dalam pengukuran. Pada pengukuran perlakuan cawan tanpa tutup saat pengovenan penurunan kadar air dari interval waktu 10 menit cenderung konstan dan tidak terlalu besar, sedangkan dalam perlakuan wadah tertutup dengan interval yang sama, kadar air menurun cukup banyak. Dan lamanya waktu penyimpanan pada desikator dengan interval 10 menit terhadap perubahan kadar air beras berpengaruh pada nilai kadar air beras walaupun tidak begitu terlalu besar. Dari data didapatkan hasil penurunan kadar air kurang lebih 0,06% setiap 10 menitnya dan untuk hasil penurunan dari menit 10 ke 90 untuk keadaan terbuka didapat hasil 0,58%. Sedangkan perlakuan tertutup pada pengovenan didapatkan hasil penurunan kadar airnya fluktuatif dan paling besar penurunannya ada pada 10 menit awal dan untuk hasil penurunan dari menit 10 ke 90 didapat hasil yaitu 2,04%.

Kata Kunci: MKA, Desikator, Oven.

ABSTRACT

Analysis Of The Effect Of Heating Innovation And Storage Time On Desiccators On Rice Water Level Values

By :

Hermawan Okto Riyantoko

(14/370395/SV/07902)

Research has been carried out on the analysis of the effect of open and closed cup treatment on the oven process and also the effect of differences in the length of storage time in the desiccator. This study aims to compare the results of measurements of moisture content in open and closed containers using the oven reference method and to determine the effect of storage time in the desiccator at 10 minute intervals.

The study was conducted by measuring the moisture content of rice samples using the oven reference method and using a halogen type moisture meter as a comparison. In testing using the oven reference method with oven treatment (open and closed) three times were tested for each treatment. And for testing the length of storage time in the desiccator is done by weighing every 10 minutes to 90 minutes.

The results of this study are measurements of water content in the cup treatment opened and closed in the drying process of samples in the process of testing the water content of rice is very influential in the measurement. In measuring cup treatments without lid when oven cooking, the water content of the interval of 10 minutes tends to be constant and not too large, whereas in the treatment of closed containers with the same interval, the water content decreases quite a lot. And the length of storage time in the desiccator at 10 minute intervals on changes in water content has an effect on the water content of rice, although not too large. From the data obtained the results of a decrease in water content of approximately 0.06% every 10 minutes and for the results of a decrease from 10 to 90 minutes for open conditions obtained results of 0.58%. While the closed treatment on oven was obtained as a result of a fluctuating decrease in water content and the greatest decrease was in the initial 10 minutes and for the results of a decrease from 10 to 90 minutes the results were 2.04%.

Key Word: Moisture Meter, Desiccator, Oven