

## **Uji Bangunan Pengering Kue Maccu**

**Galih Efrianda**

Program Studi Keteknikan Pertanian  
Jurusan Teknologi Pertanian

### **ABSTRAK**

Kue maccu merupakan makanan ringan atau kue khas dari situbondo. Mengonsumsi kue ini selalu membuat ketagihan bagi yang memakannya sebagai hasil perpaduan rasa gula merah dan wijen yang berbasiskan rasa tepung beras ketan. Dalam proses pembuatan kue maccu yang menjadi kendala adalah proses pengeringannya, meningkatnya pesanan pada saat ini memerlukan pengeringan yang lebih cepat untuk mempercepat proses pembuatan kue maccu. Untuk mempercepat proses pengeringan maka digunakanlah bangunan pengering kue maccu. Tujuan penelitian dari uji bangunan pengering kue maccu adalah untuk mengetahui proses pengeringan didalam bangunan dan diluar bangunan serta membandingkan penurunan kadar air kue maccu dengan menggunakan bangunan pengering dan diluar bangunan pengering. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2014 – Januari 2015. Hasil penelitian diperoleh yaitu pengeringan adonan kue maccu didalam bangunan selama 2 hari dengan pengeringan 6 jam/hari mampu menurunkan kadar air dari 46.2% menjadi 5%. Pengeringan adonan kue maccu didalam bangunan selama 2 hari dengan pengeringan 6 jam/hari mampu menurunkan kadar air dari 46.2% menjadi 11.3%

***Kata Kunci:*** Kue maccu, Pengeringan, Bangunan pengering kue maccu, Penurunan kadar air

## **Test Cake Dryer Building Maccu**

**GalihEfrianda**

Agricultural Engineering Study Programs  
Department of Agricultural Technology

### **ABSTRACT**

Maccu a snack cake or pastry typical of Situbondo. Consuming this cake is always addictive for those who eat it as the result of a blend of flavors of brown sugar and sesame-based sense of glutinous rice flour. In the process of making a cake maccu the constraints is the drying process, the increasing orders at this time require drying faster to speed up the process of making a cake maccu. To speed up the drying process it is used maccu cake dryer building. The research objective of the test maccu cake dryer building was to determine the drying process inside the building and outside the building as well as comparing the cake moisture reduction maccu using dryers building and outside the building dryers. The experiment was conducted in December 2014 - January 2015. The results obtained by the drying of cake batter maccu inside the building for 2 days with drying 6 hours / day can lower the moisture content of 46.2% to 5%. Drying the cake batter maccu inside the building for 2 days with drying 6 hours / day can lower the moisture content of 46.2% to 11.3%.

*Keywords:* Cake maccu, Drying, dryers Building maccu cake, decrease in water content