

RINGKASAN

Uji Kinerja Alat Pengering untuk Udang Rebon Bima Alfian, NIM B31160925, Tahun 2019, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan, S.TP, M.Si (Pembimbing).

Udang rebon terdapat hampir diseluruh perairan Indonesia. Udang rebon cukup digemari oleh konsumen masyarakat, namun tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut rendah, sehingga untuk meningkatkan penerimaan dan nilai ekonomis maka udang rebon diolah menjadi terasi. Proses pengeringan udang pada industri pembuatan terasi di pesisir memanfaatkan panas matahari secara langsung, hal ini dapat mengakibatkan kontaminasi berbagai kotoran terhadap bahan, sehingga berpengaruh terhadap kebersihan udang rebon yang dikeringkan. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat berimbas pada diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Pengering kabinet atau *tray dryer* merupakan salah satu inovasi teknologi dalam pengeringan. *Tray dryer* berupa pengering dengan memanfaatkan udara panas dalam ruangan tertutup, hal ini dapat mencegah adanya kontaminasi kotoran dari udara bebas. Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui lama pengeringan untuk mendapatkan udang rebon yang siap giling dan untuk mengetahui rendemen pengeringan udang rebon menggunakan pengering tipe rak

Pengujian alat pengering untuk pembuatan terasi udang rebon dilaksanakan di kabupaten Jember mulai dari September 2019 hingga Oktober 2019. Alat yang digunakan adalah pengering tipe rak, stopwatch, timbangan analitik, dan timbangan digital. Bahan yang digunakan adalah udang rebon. Parameter yang digunakan adalah kadar air udang rebon dan rendemen.

Hasil dari pengujian dari pengujian alat pengering tipe rak untuk pembuatan terasi udang rebon adalah untuk mendapatkan bahan siap giling pertama dengan kadar air 44,82 % dapat dicapai dalam waktu 4 jam serta rendemen pembuatan terasi udang dengan alat pengering tipe rak sebesar 27,44 %.

Pembuatan terasi udang rebon menggunakan pengering tipe rak sebaiknya dilakukan penambahan waktu pengeringan untuk mendapatkan kadar air yang sesuai dengan kontrol, pengurangan waktu interval pembalikan untuk mengurangi jumlah udang rebon yang menempel pada loyang, dan penelitian lebih lanjut terhadap alat pengering tipe rak.