

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, S. (2021). Pengaruh Ketebalan dan Frekuensi Pembalikan dalam Penjemuran Rumput Laut (*Gracilaria sp.*) Jurnal AgriTechno. Universitas Hasanuddin. Makassar Amiruddin, C. (2013).
- Agustina, R., Syah, H., & Moulana, R. (2016). Karakteristik Pengeringan Biji Kopi dengan Pengering Tipe Bak dengan Sumber Panas Tungku Sekam Kopi dan Kolektor Surya. Jurnal Agrotechno, Vol. 1(1): 20-27.
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Dengan Variasi Suhu Pengering. Skripsi Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. 17-18
- Aventi (2015). Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan 2015*, pp. 12-27.
- Ekoy, E.O.M. (2014). Experimental characterization and modeling of thin-layer drying of mango slices. *International Food Research Journal*, 21, 1911-1917
- Hartono, A., Bagas, P., & Janu, H. (2013). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk. Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan, 2(3), 198–203.
- Khusnudhani, A (2018). Pengaruh Sudut Datang Sinar Matahari Terhadap Suhu di Permukaan Bumi.
- Ledita, N. F., Efendi & Hayati, R. (2019). Karakteristik Pengeringan Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Berdasarkan Bentuk Irisan Pada Pengeringan Surya Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4 (3), 32-42.
- Markiah; Hustiany R; Rahmi A. (2020). Upaya Mempertahankan Umur Simpan Pisang Kepok Dengan Kemasan Aktif Berbahan Arang Aktif Cangkang Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 198–208. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.198>
- Sudiarini, N. W. (2015). Karakteristik Pengeringan Wortel (*Daucus carota L.*) Berdasarkan Keragaman Geometri Bahan dan Daya *Batch dryer* Microwave. *Skripsi Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.*, 58–65.
- Sushanti, G. 2018. Laju Pengeringan Chips Mocaf Menggunakan *Cabinet Dryer*. Jurnal Galung Tropika, 7(3). Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Taufiq. M (2004). Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengering Konvensional dan *Fluidized Bed*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Data hasil pengukuran

Data Hasil Pengukuran Sampel Metode Pengeringan Matahari

Sampel Pengeringan Matahari						
Hari	pukul	sampel				
		A1	A2	A3	A4	A5
1	09.00	50	50	50	50	50
	10.00	44	46	47	46	47
	11.00	34	37	40	41	41
	12.00	27	32	34	38	39
	13.00	22	27	32	34	35
	14.00	20	24	29	32	34
	15.00	19	22	27	30	32
	16.00	19	21	25	28	30
	17.00	18	20	23	25	29
2	09.00	18	20	22	21	25
	10.00	17	19	19	20	23
	11.00	17	19	18	19	22
	12.00	17	18	17	19	21
	13.00		18	16	18	20
	14.00		18	16	18	20
	15.00			16	18	19
	16.00					19
	17.00					19

Data Hasil Pengukuran Sampel Metode Pengeringan *Fluidized Bed Dryer*

Sampel pengeringan <i>fluidized bed dryer</i>					
Jam ke	sampel				
	B1	B2	B3	B4	B5
0	50,5	50,2	50,3	50,4	50,4
1	35,5	31,9	35,7	36,1	40,2
2	29,2	23,7	29,6	29,5	35,6
3	20,1	21,0	26,7	25,4	32,0
4	18,6	20,6	23,3	22,5	29,3
5	18,2	19,8	21,1	20,8	27,4
	3,2	19,8	20,4	20,4	25,7
	3,2	19,8	20,0	20,0	22,4
			20,0	20,0	21,3
			20,0	20,0	20,6
					20,3
					20,0
					20,0
					20,0



Lampiran 2. Data hasil perhitungan

Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Basah Pengeringan Matahari

Hari	pukul	Kadar Air Basis Basah Sinar Matahari				
		A1	A2	A3	A4	A5
1	09.00	68,00	66,00	70,00	66,00	64,00
	10.00	63,64	63,04	68,09	63,04	61,70
	11.00	52,94	54,05	62,50	58,54	56,10
	12.00	40,74	46,88	55,88	55,26	53,85
	13.00	27,27	37,04	53,13	50,00	48,57
	14.00	20,00	29,17	42,28	46,88	47,06
	15.00	15,79	22,73	44,44	43,33	43,75
	16.00	15,79	19,05	40,00	39,29	40,00
	17.00	11,11	15,00	34,78	32,00	37,93
2	09.00	11,11	15,00	31,82	19,05	28,00
	10.00	5,88	10,53	21,05	15,00	21,74
	11.00	5,88	10,53	16,67	10,53	18,18
	12.00	5,88	5,26	11,76	10,53	14,29
	13.00		5,26	6,25	5,56	10,00
	14.00		5,26	6,25	5,56	10,00
	15.00			6,25	5,56	5,26
	16.00					5,26
	17.00					5,26

Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Basah Pengeringan *Fluidized Bed Dryer*

Jam ke	Kadar air basis basah pengeringan <i>fluidized bed dryer</i>				
	B1	B2	B3	B4	B5
0	66,337	62,948	63,022	63,492	63,889
1	52,113	41,693	47,899	49,030	54,726
2	41,781	21,519	37,162	37,627	48,876
3	15,423	11,429	30,337	27,559	43,125
4	8,602	9,709	20,172	18,222	37,884
5	6,593	6,061	11,848	11,538	33,577
6	6,593	6,061	8,824	9,804	29,183
7	6,593	6,061	7,000	8,000	18,750
8			7,000	8,000	14,554
9			7,000	8,000	11,650
					10,345
					9,000
					9,000
					9,000



Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Kering Pengeringan Matahari

Hari	pukul	Kadar Air Basis Kering Sinar Matahari				
		A1	A2	A3	A4	A5
1	09.00	212,500	194,118	233,333	194,118	177,778
	10.00	175,000	170,588	213,333	170,588	161,111
	11.00	112,500	117,647	166,667	141,176	127,778
	12.00	68,750	88,235	126,667	123,529	116,667
	13.00	37,500	58,824	113,333	100,000	94,444
	14.00	25,000	41,176	93,333	88,235	88,889
	15.00	18,750	29,412	80,000	76,471	77,778
	16.00	18,750	23,529	66,667	64,706	66,667
	17.00	12,500	17,647	53,333	47,059	61,111
2	09.00	12,500	17,647	46,667	23,529	38,889
	10.00	6,250	11,765	26,667	17,647	27,778
	11.00	6,250	11,765	20,000	11,765	22,222
	12.00	6,250	5,882	13,333	11,765	16,667
	13.00		5,882	6,667	5,882	11,111
	14.00		5,882	6,667	5,882	11,111
	15.00			6,667	5,882	5,556
	16.00					5,556
	17.00					5,556

Hasil Perhitungan Kadar Air Basis Basah Pengeringan *Fluidized Bed Dryer*

Jam ke	Kadar air basis kering pengeringan <i>fluidized bed dryer</i>				
	B1	B2	B3	B4	B5
0	197,059	169,892	170,430	173,913	176,923
1	108,824	71,505	91,935	96,196	120,879
2	71,765	27,419	59,140	60,326	95,604
3	18,235	12,903	43,548	38,043	75,824
4	9,412	10,753	25,269	22,283	60,989
5	7,059	6,452	13,441	13,043	50,549
6	7,059	6,452	9,677	10,870	41,209
7	7,059	6,452	7,527	8,696	23,077
8			7,527	8,696	17,033
9			7,527	8,696	13,187
10					11,538
					9,890
					9,890
					9,890



Hasil Perhitungan Laju Pengeringan Sinar Matahari

Hari	pukul	Laju pengeringan sinar matahari				
		A1	A2	A3	A4	A5
1	09.00	0,0063	0,0039	0,0033	0,0039	0,0028
	10.00	0,0104	0,0088	0,0078	0,0049	0,0056
	11.00	0,0073	0,0049	0,0067	0,0029	0,0019
	12.00	0,0052	0,0049	0,0022	0,0039	0,0037
	13.00	0,0021	0,0029	0,0033	0,0020	0,0009
	14.00	0,0010	0,0020	0,0022	0,0020	0,0019
	15.00	0,0000	0,0010	0,0022	0,0020	0,0019
	16.00	0,0010	0,0010	0,0022	0,0029	0,0009
	17.00	0,0000	0,0000	0,0011	0,0039	0,0037
2	09.00	0,0010	0,0010	0,0033	0,0010	0,0019
	10.00	0,0000	0,0000	0,0011	0,0010	0,0009
	11.00	0,0000	0,0010	0,0011	0,0000	0,0009
	12.00	0,0000	0,0000	0,0011	0,0010	0,0009
	13.00		0,0000	0,0000	0,0000	0,0000
	14.00		0,0000	0,0000	0,0000	0,0009
	15.00			0,0000	0,0000	0,0000
	16.00					0,0000
	17.00					0,0000

Hasil Perhitungan Laju Pengeringan *Fluidized Bed Dryer*

Jam ke	Kadar air basis kering pengeringan <i>fluidized bed dryer</i>				
	B1	B2	B3	B4	B5
0	0.0147	0.0164	0.0131	0.0130	0.0093
1	0.0062	0.0073	0.0055	0.0060	0.0042
2	0.0089	0.0024	0.0026	0.0037	0.0033
3	0.0015	0.0004	0.0030	0.0026	0.0025
4	0.0004	0.0007	0.0020	0.0015	0.0017
5	0.0000	0.0000	0.0006	0.0004	0.0016
6	0.0000	0.0000	0.0004	0.0004	0.0030
7	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0010
8			0.0000	0.0000	0.0006
9			0.0000	0.0000	0.0003
10					0.0003
					0.0000
					0.0000
					0.0000



Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian



Gambar 13. Pisang kepok yang akan digunakan pada penelitian



Gambar 14. Perendaman pisang kepok pada larutan kapur sirih



Gambar 15. Mengukur berat awal





Gambar 16. Mengukur suhu udara dan kelembapan relatif menggunakan *thermohygrometer*



Gambar 17. Mengukur pisang kepok yang telah diiris di bawah sinar matahari



Gambar 18. Sampel dikeringkan dengan pengeringan *fluidized bed dryer*



Gambar 19. Sampel di oven



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Melani Valeria Rumatora
2. Tempat, tgl. lahir : Tanete, 20 Mei 2000
3. Alamat : JL. Rajawali, Kota Makassar
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SMA tahun 2017 di SMAN 2 Walenrang
2. Tamat SMP tahun 2014 di SMPK Rantai Damai
3. Tamat SD tahun 2012 di SDK Rantai Damai

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Jenis pekerjaan: Pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATEPA)
2. NIP atau identitas lain (NIK): 73117176005990001
3. Pangkat/Jabatan: Anggota

D. Karya Ilmiah yang telah dipublikasikan:

- Rumatora, M. V., Mursalim., & Gemala, H. 2024. Studying the Drying Characteristics of Kepok Banana at Various Slices Thickness. Jurnal UNHAS Internasional Conference on Agricultural Technology (UICAT).

