

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, R. (2017). Karakteristik Penurunan Kadar Air dan Perubahan Volume Bengkoang Selama Pengeringan. Universitas Hasanuddin : Makassar
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall, 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI publishing Company, Inc. Wesport.
- Hani, A. M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Varietas Granola. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Ishak. 2013. Model Pengeringan Lapisan Tipis Cengkeh (*Syzigium Aromaticum*). Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kesumawati, N., & Hayati, R. (2016). Kabupaten Rejang Lebong Processing Product Diversification of Red Chilli As After Harvest Handling Alternative. *Dharma Raflesia Unib*, 14(2), 167–176. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/dharmaraflesia/article/view/2614/1202>
- Khaerunnisya, N., & Rahmawati, E. (2019). Pengaruh Metode Blanching pada Proses Pengeringan Cabai. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 27. <https://doi.org/10.12928/jfc.v2i1.1569>.
- Khawale, Vijay R. and Shashank Thakare. 2016. *Advancement in Solar Dryer for Agriculture Food Product: a Review*. International Journal of Science and Engineering Investigations, Vol. 5: Issue 59.
- Manges, Hakan Okyay dan Ertekin, Can. 2006. *Mathematical Modeling of Thin Layer Drying of Golden Apples*. journal of Food Engineering. 77 : 119- 125. www.elsevier.com/locate/jfoodeng. 1 juli 2019.
- Muhidong, J., Salengke, S., & Surestyana, A. (2018). Single-layer drying of purple yam (*Dioscoreaalata L.*) slices. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 24(1), 145–150.
- Murti, K. H. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*CapsicumAnnuum L.*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 5(3), 245–256.
- Palencia, J. (1967).. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2(1), 5–48.
- Parfiyanti, E. A., Budihastuti, R., & Hastuti, E. D. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). Jurnal Biologi, 5(1), 82–92.
- Ramdani, H., Wicaksono, R., Bioindustri, F., Trilogi, U., Pengajar, S., Studi, P., Industri, T., Ilmu, F., Halal, P., Djuanda, U., Program, A., Teknologi, S., Pertanian, I., Ilmu, F., Halal, P., & Bogor, D. (n.d.). Penambahan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses

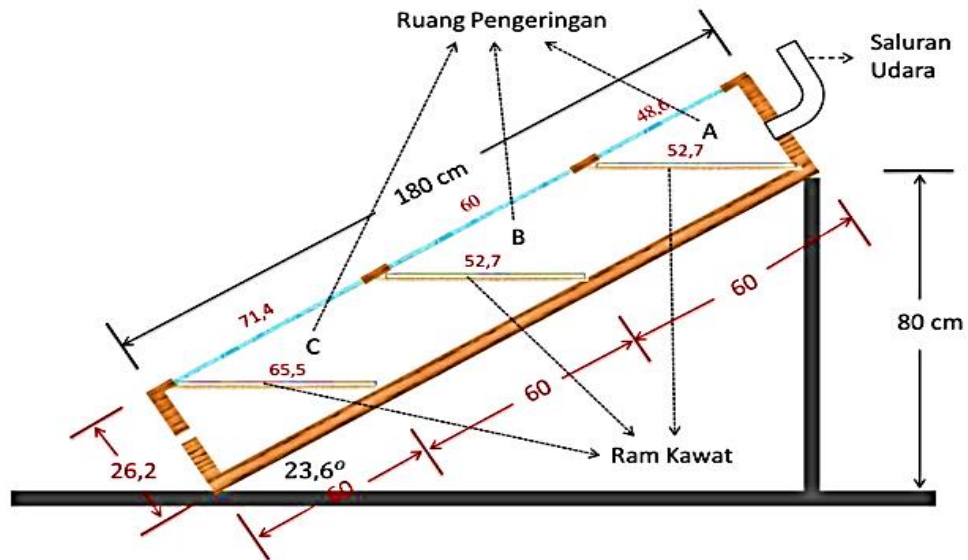
Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan *Tunnel Dehydrator*.
1, 88–97.

Taib G., Sa'id E.G., Wiraatmaja S. 1988. Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.

Thahir, R. 1991. Mesin-Mesin Pengolahan Hasil Pertanian. Makalah Pada Latihan Rekayasa Alat Pasca Panen dan Pengolahan Hasil Tanaman Industri, Tanggal 25 Januari-15 Maret 1991 Puslitbangtri, Bogor.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Desain dan gambar alat



Gambar 12. Desain Alat



Gambar 13. Gambar alat

Lampiran 2. Hasil pengukuran suhu udara pengering ulangan pertama.

Waktu pengamatan		Suhu udara pengering			
Hari	Waktu (Jam)	Suhu In (°C)	Suhu Out (°C)	Rh In (%)	Rh Out (%)
Selasa, 19 April 2022	0	50	54		
	0,5	54	54		
	1	61	48		
	1,5	63	45		
	2	55	43		
	2,5	45	50		
	3	47	49		
	3,3	39	57		
Rabu, 20 April 2022	4	60	57	33,2	39,0
	4,5	66	50	35,5	44,7
	5	72	47	38,8	63,7
	5,5	59	47	37,9	61,1
	6	64	49	37,5	63,3
	6,5	68	36	44,8	53,1
	7	49	53	35,7	48,1
	7,5	58	46	38,5	58,3
Kamis, 21 April 2022	8	49	49	36,7	45,5
	8,5	74	38	42,7	65,3
	9	74	34	43,3	59,9
	9,5	70	33	43,2	58,1
Jumat, 22 April 2022	10	71	32	44,0	63,1
	10,5	55	44	34,9	46,3
	11	66	45	39,0	65,0
	11,5	66	43	40,2	66,1
	12	74	37	42,9	66,4
	12,5	75	38	43,1	64,4
	13	74	37	42,5	66,3
	13,5	72	38	42,0	65,1
Sabtu, 23 April 2022	14	65	42	39,3	65,1
	14,5	53	47	38,0	56,5
	15	56	55	36,5	57,1
	15,5	62	49	38,9	65,3
	16	70	42	41,5	59,1
	16,5	70	42	41,4	62,4
	17	70	42	41,0	60,2
	17,5	60	45	39,5	54,0
Minggu, 24 April 2022	18	50	50	37,4	48,3
	18,5	64	49	37,7	67,7
	19	73	41	41,0	60,1
	19,5	75	38	40,8	60,3
	20	68	39	40,1	60,6
	20,5	67	43	40,1	61,5
	21	69	40	40,1	60,7

Lanjutan lampiran 2. Hasil pengukuran suhu udara pengering ulangan pertama.

21,5	46	50	35,5	46,9
22	35	65	32,5	38,5

Lampiran 3. Hasil pengukuran suhu udara pengering ulangan kedua.

Waktu Pengamatan		Suhu udara pengering			
Hari	Waktu (Jam)	Suhu In (°C)	Suhu Out (°C)	Rh In (%)	Rh Out (%)
Sabtu, 21 Mei 2022	0	67	44	39,2	64,5
	0,5	68	44	39,9	64,7
	1	69	43	39,9	65,9
	1,5	49	49	37,1	52,5
Minggu 22 Mei 2022	2	61	50	36,3	66,4
	2,5	60	47	38,2	63,2
	3	70	41	41,1	65,3
	3,5	70	41	40,6	67,4
	4	63	41	40,0	67,1
	4,5	69	45	39,0	66,3
	5	49	47	37,3	56,4
	5,5	44	56	34,6	43,8
	6	39	59	34,3	37,6
Senin, 23 Mei 2022	6,5	64	55	36,9	66,0
	7	65	48	39,2	67,0
	7,5	70	46	39,7	67,0
	8	65	55	37,1	68,2
	8,5	42	62	34,0	69,3
Selasa 24 Mei 2022	9	55	53	36,0	53,0
	9,5	60	50	37,5	57,2
	10	70	48	38,0	65,8
	10,5	68	45	39,3	65,7
	11	55	50	36,9	53,6
	11,5	45	56	34,5	42,7
	12	45	56	34,2	42,5
	12,5	40	68	32,5	38,8
Rabu, 25 Mei 2022	13	59	51	36,5	57,9
	13,5	70	43	39,8	68,0
	14	62	45	39,3	62,0
	14,5	68	42	40,3	67,4
	15	70	40	40,5	67,8
	15,5	54	47	37,5	55,0
	16	40	58	34,0	40,3
Kamis, 26 Mei 2022	16,5	69	44	40,0	66,4
	17	70	42	39,9	68,9
	17,5	69	44	39,6	66,2
	18	46	46	38,9	48,8
Jumat, 27 Mei 2022	18,5	68	50	36,0	66,2
	19	72	40	40,0	66,4
	19,5	72	39	40,9	67,8

Lanjutan lampiran 3. Hasil pengukuran suhu udara pengering ulangan kedua.

20	72	36	41,5	69,1
20,5	68	36	40,5	63,3
21	50	39	39,5	51,1

Lampiran 4. Hasil perhitungan kadar air basis basah (ka bb) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

Waktu (Jam)	KA-bb %			
	C.Keriting (A)	C.Keriting (B)	C.Rawit (C)	C.Rawit (D)
0	79,318	79,914	77,548	77,728
0,5	78,772	79,410	76,908	77,158
1	78,109	78,791	76,084	76,389
1,5	76,777	77,608	74,355	74,820
2	75,603	76,561	72,968	73,623
2,5	74,932	75,972	72,318	73,056
3	74,239	75,377	71,779	72,523
3,3	73,775	74,969	71,274	72,171
4	72,520	73,302	69,291	70,697
4,5	70,124	70,938	66,151	68,139
5	64,999	67,204	59,988	63,363
5,5	60,111	63,219	54,048	58,989
6	55,746	59,661	48,976	55,027
6,5	49,092	53,943	40,904	48,242
7	45,948	50,690	37,199	44,751
7,5	39,491	45,293	29,223	38,523
8	36,631	42,816	27,775	36,212
8,5	22,978	30,429	14,054	21,550
9	14,648	20,044	9,358	12,717
9,5	11,921	14,402	8,328	9,025
10	11,138	11,981	8,219	9,025
10,5	11,081	11,627	7,869	8,717
11	10,745	11,134	7,555	8,301
11,5	10,745	10,636	7,200	8,039
12	10,143	10,159	6,913	7,690
12,5	9,757	9,822	6,749	7,316
13	9,480	9,400	6,458	7,094
13,5	9,289	9,231	6,389	6,939
14	9,181	9,231	6,236	6,899
14,5	9,343	9,126	6,223	6,997

Lanjutan lampiran 4. Hasil perhitungan kadar air basis basah (ka-bb) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

15	9,230	9,831	7,381	7,758
15,5	8,959	9,509	6,762	7,413
16	8,652	9,281	6,762	7,413
16,5	8,443	9,103	6,636	7,025
17	8,348	8,928	6,522	6,917
17,5	8,383	8,854	6,522	7,008
18	8,348	8,804	6,522	7,037
18,5	8,298	8,605	6,496	6,951
19	8,213	8,484	6,471	6,767
19,5	7,966	8,451	6,051	6,542
20	7,814	8,391	6,019	6,467
20,5	7,809	8,279	5,936	6,287
21	7,749	8,223	5,884	6,287
21,5	7,693	8,097	5,769	6,071
22	7,397	8,064	5,608	4,804

Lampiran 5. Hasil perhitungan kadar air basis kering (ka-bk) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

Waktu (Jam)	Kabk%			
	C.Keriting (A)	C.Keriting (B)	C.Rawit (C)	C.Rawit (D)
0	397,857	345,389	349,000	397,857
0,5	385,672	333,058	337,795	385,672
1	371,500	318,134	323,530	371,500
1,5	346,586	289,937	297,139	346,586
2	326,640	269,934	279,113	326,640
2,5	316,176	261,248	271,146	316,176
3	306,117	254,343	263,947	306,117
3,3	299,500	248,120	259,338	299,500
4	274,559	225,639	241,258	274,559
4,5	244,088	195,429	213,861	244,088
5	204,918	149,924	172,947	204,918
5,5	171,877	117,619	143,834	171,877
6	147,902	95,986	122,358	147,902
6,5	117,120	69,217	93,205	117,120
7	102,798	59,233	81,000	102,798
7,5	82,791	41,288	62,662	82,791
8	74,875	38,455	56,768	74,875
8,5	43,738	16,352	27,470	43,738

Lanjutan lampiran 5. Hasil perhitungan kadar air basis kering (ka-bk) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

9	25,069	10,324	14,570	25,069
9,5	16,826	9,085	9,921	16,826
10	13,612	8,955	9,921	13,612
10,5	13,156	8,542	9,550	13,156
11	12,529	8,172	9,053	12,529
11,5	11,902	7,759	8,742	11,902
12	11,308	7,426	8,331	11,308
12,5	10,892	7,238	7,894	10,892
13	10,375	6,904	7,636	10,375
13,5	10,170	6,825	7,457	10,170
14	10,170	6,651	7,411	10,170
14,5	10,042	6,636	7,523	10,042
15	10,903	7,969	8,411	10,903
15,5	10,508	7,252	8,007	10,508
16	10,231	7,252	8,007	10,231
16,5	10,014	7,107	7,556	10,014
17	9,803	6,977	7,430	9,803
17,5	9,715	6,977	7,536	9,715
18	9,654	6,977	7,570	9,654
18,5	9,415	6,948	7,470	9,415
19	9,271	6,919	7,258	9,271
19,5	9,232	6,441	7,000	9,232
20	9,160	6,404	6,914	9,160
20,5	9,026	6,310	6,709	9,026
21	8,960	6,252	6,709	8,960
21,5	8,810	6,122	6,464	8,810
22	8,771	5,941	5,046	8,771

Lampiran 6. Hasil perhitungan kadar air basis basah (ka-bb) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

Waktu (Jam)	KA-bb %			
	C.Keriting (A)	C.Keriting (B)	C.Rawit (C)	C.Rawit (D)
0	78,924	79,091	78,615	77,337
0,5	77,101	77,186	75,977	74,920
1	74,989	74,987	72,895	72,006
1,5	73,245	73,268	70,577	70,137
2	70,596	70,620	66,322	66,463
2,5	67,772	67,761	61,075	62,358
3	63,225	63,108	51,618	55,091
3,5	57,985	57,827	40,722	46,484

Lanjutan lampiran 6. Hasil perhitungan kadar air basis basah (ka-bb) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

4	4	50,194	49,717	27,127
4,5	43,248	42,675	20,192	24,570
5	35,059	35,346	16,156	17,989
5,5	30,812	31,359	15,295	15,812
6	29,104	29,788	15,202	15,124
6,5	22,416	23,345	13,280	11,238
7	15,412	16,307	13,213	9,058
7,5	11,710	12,467	12,655	8,000
8	11,063	11,625	12,496	7,955
8,5	10,849	11,402	12,761	7,894
9	10,293	10,772	12,678	7,819
9,5	9,634	10,158	12,442	7,423
10	9,184	9,721	12,137	7,078
10,5	8,714	9,092	11,906	6,700
11	8,675	9,056	11,860	6,622
11,5	8,640	8,977	11,805	6,583
12	8,626	8,935	11,798	6,583
12,5	8,621	8,909	11,775	6,576
13	8,611	8,762	11,713	6,443
13,5	8,229	8,619	11,612	6,420
14	8,076	8,487	11,441	6,334
14,5	7,754	8,184	11,347	6,271
15	7,494	8,066	11,230	6,240
15,5	7,459	8,007	11,230	6,209
16	7,444	8,002	11,198	6,115
16,5	7,339	7,884	11,183	6,052
17	7,264	7,749	11,065	6,028
17,5	7,203	7,749	10,915	6,028
18	7,143	7,685	10,907	6,012
18,5	7,118	7,636	10,852	6,012
19	6,814	7,425	10,765	5,633
19,5	6,682	7,425	10,599	5,498
20	6,570	7,202	10,464	5,450
20,5	6,473	7,076	10,416	5,347
21	6,293	6,962	10,360	5,291

Lampiran 7. Hasil perhitungan kadar air basis kering (kbb) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

Waktu (Jam)	Kabk%			
	C.Keriting (A)	C.Keriting (B)	C.Rawit (C)	C.Rawit (D)
0	378,268	367,624	341,242	378,268
0,5	338,330	316,268	298,717	338,330
1	299,791	268,936	257,226	299,791
1,5	274,090	239,869	234,863	274,090

Lanjutan lampiran 7. Hasil perhitungan kadar air basis kering (ka-bk) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

2	240,368	196,929	198,182	240,368
2,5	210,179	156,902	165,663	210,179
3	171,064	106,688	122,675	171,064
3,5	137,121	68,697	86,859	137,121
4	98,873	37,225	51,488	98,873
4,5	74,445	25,301	32,573	74,445
5	54,669	19,269	21,935	54,669
5,5	45,686	18,056	18,781	45,686
6	42,426	17,927	17,819	42,426
6,5	30,455	15,314	12,660	30,455
7	19,485	15,224	9,961	19,485
7,5	14,243	14,489	8,696	14,243
8	13,154	14,280	8,642	13,154
8,5	12,870	14,628	8,571	12,870
9	12,072	14,519	8,482	12,072
9,5	11,306	14,210	8,019	11,306
10	10,768	13,813	7,618	10,768
10,5	10,002	13,515	7,181	10,002
11	9,958	13,455	7,092	9,958
11,5	9,863	13,386	7,047	9,863
12	9,812	13,376	7,047	9,812
12,5	9,780	13,346	7,038	9,780
13	9,603	13,266	6,887	9,603
13,5	9,432	13,137	6,860	9,432
14	9,274	12,919	6,762	9,274
14,5	8,913	12,799	6,691	8,913
15	8,774	12,650	6,655	8,774
15,5	8,704	12,650	6,620	8,704
16	8,698	12,611	6,513	8,698
16,5	8,559	12,591	6,442	8,559
17	8,400	12,442	6,415	8,400
17,5	8,400	12,253	6,415	8,400
18	8,324	12,243	6,397	8,324
18,5	8,267	12,173	6,397	8,267
19	8,021	12,064	5,969	8,021
19,5	8,021	11,855	5,818	8,021
20	7,761	11,686	5,764	7,761
20,5	7,615	11,627	5,649	7,615
21	7,610	11,615	5,632	7,610

Lampiran 8. Hasil perhitungan *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

Waktu (Jam)	<i>Moisture Ratio</i>			
	C.Keriting (A)	C.Keriting (B)	C.Rawit (C)	C.Rawit (D)
0	1	1	1	1
0,5	0,9669	0,9687	0,9637	0,9674
1	0,9288	0,9395	0,9197	0,9259
1,5	0,8591	0,8682	0,8366	0,8492
2	0,8039	0,8170	0,7777	0,7968
2,5	0,7747	0,7901	0,7521	0,7736
3	0,7461	0,7642	0,7318	0,7527
3,3	0,7278	0,7472	0,7135	0,7393
4	0,6815	0,6831	0,6472	0,6868
4,5	0,6037	0,6048	0,5582	0,6071
5	0,4732	0,5041	0,4242	0,4881
5,5	0,3800	0,4192	0,3290	0,4035
6	0,3142	0,3576	0,2653	0,3411
6,5	0,2355	0,2785	0,1864	0,2563
7	0,2051	0,2417	0,1570	0,2208
7,5	0,1525	0,1902	0,1041	0,1675
8	0,1327	0,1699	0,0958	0,1504
8,5	0,0582	0,0899	0,0307	0,0652
9	0,0244	0,0419	0,0112	0,0277
9,5	0,0148	0,0207	0,0093	0,0142
10	0,0121	0,0124	0,0089	0,0142
10,5	0,0119	0,0113	0,0077	0,0131
11	0,0108	0,0097	0,0066	0,0116
11,5	0,0108	0,0080	0,0054	0,0107
12	0,0088	0,0065	0,0044	0,0096
12,5	0,0075	0,0055	0,0038	0,0083
13	0,0066	0,0061	0,0028	0,0075
13,5	0,0060	0,0036	0,0026	0,0070
14	0,0056	0,0036	0,0021	0,0069
14,5	0,0062	0,0033	0,0020	0,0072
15	0,0058	0,0055	0,0060	0,0098
15,5	0,0049	0,0045	0,0039	0,0086
16	0,0039	0,0038	0,0039	0,0086
16,5	0,0033	0,0032	0,0034	0,0073
17	0,0030	0,0027	0,0031	0,0069
17,5	0,0031	0,0024	0,0031	0,0072
18	0,0030	0,0023	0,0031	0,0073
18,5	0,0028	0,0017	0,0030	0,0070
19	0,0026	0,0013	0,0029	0,0064
19,5	0,0018	0,0012	0,0015	0,0057
20	0,0013	0,0010	0,0014	0,0054
20,5	0,0013	0,0007	0,0011	0,0048

Lanjutan lampiran 8. Hasil perhitungan *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

21	0,0011	0,0005	0,0009	0,0048
21,5	0,0009	0,0001	0,0005	0,0041
22	0	0	0	0

Lampiran 9. Hasil perhitungan *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

Waktu (Jam)	<i>Moisture Ratio</i>			
	C.Keriting (A)	C.Keriting (B)	C.Rawit (C)	C.Rawit (D)
0	1	1	1	1
0,5	0,8973	0,8923	0,8558	0,8733
1	0,7970	0,7883	0,7228	0,7497
1,5	0,7262	0,7190	0,6412	0,6831
2	0,6346	0,6281	0,5206	0,5738
2,5	0,5536	0,5467	0,4082	0,4769
3	0,4492	0,4412	0,2672	0,3488
3,5	0,3570	0,3496	0,1605	0,2421
4	0,2558	0,2465	0,0721	0,1368
4,5	0,1890	0,1806	0,0386	0,0804
5	0,1285	0,1273	0,0217	0,0487
5,5	0,1028	0,1030	0,0183	0,0393
6	0,0934	0,0942	0,0179	0,0364
6,5	0,0603	0,0620	0,0105	0,0211
7	0,0313	0,0324	0,0103	0,0130
7,5	0,0178	0,0182	0,0082	0,0093
8	0,0156	0,0153	0,0076	0,0091
8,5	0,0148	0,0145	0,0086	0,0089
9	0,0129	0,0124	0,0083	0,0086
9,5	0,0107	0,0103	0,0075	0,0072
10	0,0092	0,0089	0,0063	0,0061
10,5	0,0077	0,0068	0,0055	0,0048
11	0,0076	0,0067	0,0053	0,0045
11,5	0,0075	0,0064	0,0051	0,0044
12	0,0074	0,0063	0,0051	0,0044
12,5	0,0074	0,0062	0,0050	0,0043
13	0,0074	0,0057	0,0048	0,0039
13,5	0,0061	0,0053	0,0044	0,0038
14	0,0056	0,0048	0,0038	0,0035
14,5	0,0046	0,0039	0,0035	0,0033
15	0,0038	0,0035	0,0031	0,0032
15,5	0,0037	0,0033	0,0031	0,0031
16	0,0036	0,0033	0,0030	0,0028
16,5	0,0033	0,0029	0,0029	0,0025
17	0,0030	0,0025	0,0025	0,0025
17,5	0,0028	0,0025	0,0020	0,0025

Lanjutan Lampiran 9. Hasil perhitungan *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

18	0,0027	0,0023	0,0019	0,0024
18,5	0,0026	0,0021	0,0017	0,0024
19	0,0016	0,0015	0,0014	0,0011
19,5	0,0012	0,0015	0,0008	0,0007
20	0,0009	0,0008	0,0004	0,0005
20,5	0,0006	0,0004	0,0002	0,0002
21	0	0	0	0

Lampiran 10. Hasil perhitungan rata-rata *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

Waktu (Jam)	Rata-rata <i>Moisture Ratio</i>	
	Cabai keriting	Cabai rawit
0	1	1
0,5	0,9678	0,9655
1	0,9342	0,9228
1,5	0,8637	0,8429
2	0,8104	0,7873
2,5	0,7824	0,7629
3	0,7552	0,7423
3,3	0,7375	0,7264
4	0,6823	0,6670
4,5	0,6043	0,5827
5	0,4887	0,4562
5,5	0,3996	0,3663
6	0,3359	0,3032
6,5	0,2570	0,2214
7	0,2234	0,1889
7,5	0,1714	0,1358
8	0,1513	0,1231
8,5	0,0740	0,0479
9	0,0332	0,0194
9,5	0,0177	0,0117
10	0,0123	0,0115
10,5	0,0116	0,0104
11	0,0102	0,0091
11,5	0,0094	0,0081
12	0,0077	0,0070
12,5	0,0065	0,0060
13	0,0064	0,0052
13,5	0,0048	0,0048
14	0,0046	0,0045
14,5	0,0047	0,0046
15	0,0056	0,0079
15,5	0,0047	0,0062
16	0,0039	0,0062

Lanjutan lampiran 10. Hasil perhitungan rata-rata *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan pertama.

Waktu (Jam)	Rata-rata <i>Moisture Ratio</i>	
	Cabai keriting	Cabai rawit
16,5	0,0032	0,0054
17	0,0028	0,0050
17,5	0,0028	0,0051
18	0,0026	0,0052
18,5	0,0022	0,0050
19	0,0019	0,0047
19,5	0,0015	0,0036
20	0,0011	0,0034
20,5	0,0010	0,0030
21	0,0008	0,0029
21,5	0,0005	0,0023
22	0	0

Lampiran 11. Hasil perhitungan rata-rata *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

Waktu (Jam)	Rata-rata <i>Moisture Ratio</i>	
	Cabai keriting	Cabai rawit
0	1	1
0,5	0,8948	0,8645
1	0,7927	0,7363
1,5	0,7226	0,6621
2	0,6314	0,5472
2,5	0,5501	0,4426
3	0,4452	0,3080
3,5	0,3533	0,2013
4	0,2511	0,1044
4,5	0,1848	0,0595
5	0,1279	0,0352
5,5	0,1029	0,0288
6	0,0938	0,0272
6,5	0,0611	0,0158
7	0,0318	0,0117
7,5	0,0180	0,0087
8	0,0154	0,0084
8,5	0,0147	0,0088
9	0,0127	0,0085
9,5	0,0105	0,0073
10	0,0090	0,0062
10,5	0,0072	0,0051
11	0,0071	0,0049
11,5	0,0069	0,0047
12	0,0068	0,0047
12,5	0,0068	0,0047

Lanjutan lampiran 11. Hasil perhitungan rata-rata *Moisture Ratio* (MR) cabai rawit dan cabai keriting ulangan kedua.

Waktu (Jam)	Rata-rata <i>Moisture Ratio</i>	
	Cabai keriting	Cabai rawit
13	0,0065	0,0043
13,5	0,0057	0,0041
14	0,0052	0,0037
14,5	0,0042	0,0034
15	0,0036	0,0031
15,5	0,0035	0,0031
16	0,0034	0,0029
16,5	0,0031	0,0027
17	0,0028	0,0025
17,5	0,0027	0,0022
18	0,0025	0,0022
18,5	0,0023	0,0021
19	0,0015	0,0013
19,5	0,0013	0,0008
20	0,0008	0,0004
20,5	0,0005	0,0002
21	0	0

Lampiran 12. Dokumentasi



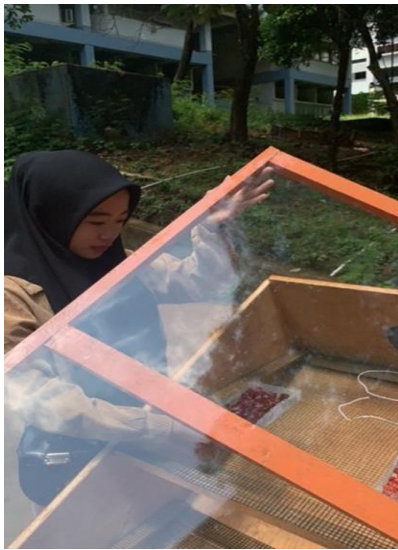
Gambar 14. Pemilihan cabai rawit dan cabai keriting



Gambar 15. Penempatan bahan dalam wadah



Gambar 16. Menimbang cabai rawit dan cabai keriting menggunakan timbangan digital



Gambar 17. Menempatkan sampel dalam ruang pengering pasif



Gambar 18. Mencatat perubahan suhu



Gambar 19. Menimbang sampel menggunakan timbangan digital



Gambar 20. Mengoven cabai rawit dan cabai keriting

