

ABSTRAK

PENGERINGAN MAKANAN KHAS PALRMBANG (KERUPUK, KEMPLANG DAN TEKWAN MENGUNAKAN UAP PANAS DARI MINI BOILER

RAHMAD

Pengering merupakan salah satu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan sebagian besar air yang dikandung melalui penguapan energi panas. Melihat dari kondisi pengeringan kurang optimal yang dilakukan oleh masyarakat pada umumnya. Kami mahasiswa Jurusan Teknik Mesin D-IV Program Studi Produksi dan Perawatan berinisiatif untuk membuat alat pengering kerupuk dan kemplang untuk mempermudah para pedagang yang masih menggunakan penjemuran. Maka dari itu peneliti ingin menciptakan alat alternatif pengeringan pada kerupuk dan kemplang agar pedagang tidak bergantung kepada sinar matahari jika cuaca sedang mendung atau memasuki musim hujan, sehingga produksi dan permintaan terpenuhi dengan adanya alat pengering kerupuk dan kemplang tersebut.

Kata Kunci : *mini boiler, kerupuk, kemplang, tekwan, uap panas*

ABSTRAK

PALEMBANG SPECIAL FOOD DRIYING (KERUPUK,KEMPLANG AND TEKWAN) USING HOT FROM MINI BOILER

RAHMAD

Drying is one way to remove or remove some of the water from a material by evaporating most of the water contained through evaporation of heat energy. Judging from the less optimal drying conditions carried out by the community in general. We, students of the D-IV Mechanical Engineering Department, Production and Maintenance Study Program, took the initiative to make cracker and kemplang dryers to make it easier for traders who still use drying. Therefore the researcher wants to create an alternative drying tool for crackers and kemplang so that traders do not depend on sunlight if the weather is cloudy or it is the rainy season, so that production and demand are met with the cracker and kemplang dryer.

Keywords : *Mini boiler, shrimp crisp,kemplang,tekwan,hot steam*

