

ABSTRAK

Salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan biji bijian hasil pertanian adalah dengan pengeringan. Dewasa ini bermunculan pengeringan dengan menggunakan alat mekanis/pengering buatan untuk mengasi kekurangan-kekurangan pengeringan dengan penjemuran. Pada penelitian ini dilakukan pengeringan kopi robusta dengan menggunakan pengering tipe konvensional menggunakan bahan bakar cangkang kelapa sawit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ukuran komponen utama alat pengeringan, untuk mengetahui kadar air biji kopi setelah dilakukan pengeringan, untuk mengetahui efisiensi pengeringan, dan untuk mengetahui kebutuhan bahan bakar yang digunakan selama proses pengeringan biji kopi.

Kata kunci : Pengeringan, Alat Pengering Biji Kopi, Efisiensi Pengeringan

ABSTRACT

One way to extend the shelf life of agricultural grains is by drying. Nowadays, drying has emerged using mechanical devices/artificial dryers to overcome the shortcomings of drying by drying. In this study, robusta coffee was dried using a conventional type dryer using oil palm shells as fuel. The purpose of this study was to determine the size of the main components of the drying equipment, to determine the moisture content of coffee beans after drying, to determine the drying efficiency, and to determine the fuel requirements used during the coffee bean drying process.

Keywords: Drying, Coffee Bean Dryer, Drying Efficiency