

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Grafik respon output terhadap input sensor <i>thermocouple</i> dari beberapa tipe	8
Gambar 3. 1 Desain umum sistem pengering makanan.....	15
Gambar 3. 2 Sertifikat kalibrasi kalibrator <i>thermometer</i> GM1312.....	16
Gambar 3. 3 Ilustrasi kondisi proses kalibrasi sensor <i>thermocouple</i> tipe-K max 6675 dengan kalibrator <i>thermocouple</i> tipe-K.....	17
Gambar 3. 4 Skema kalibrasi sensor <i>thermocouple</i> tipe-K max 6675 dengan kalibrator <i>thermocouple</i> tipe-K	17
Gambar 3. 5 Kalibrasi sensor 1 (data naik).....	18
Gambar 3. 6 Kalibrasi sensor 1 (data turun)	19
Gambar 3. 7 Kalibrasi sensor 2 (data naik).....	19
Gambar 3. 8 Kalibrasi sensor 2 (data turun)	20
Gambar 3. 9 Kalibrasi sensor 3 (data naik).....	20
Gambar 3. 10 Kalibrasi sensor 3 (data turun)	21
Gambar 3. 11 Kalibrasi sensor 4 (data naik).....	21
Gambar 3. 12 Kalibrasi sensor 4 (data turun)	22
Gambar 3. 13 Kalibrasi sensor 5 (data naik).....	22
Gambar 3. 14 Kalibrasi sensor 5 (data turun)	23
Gambar 3. 15 Kalibrasi sensor 6 (data naik).....	23
Gambar 3. 16 Kalibrasi sensor 6 (data turun)	24
Gambar 4. 1 Gambar teknik sistem pengering makanan	26
Gambar 4. 2 Gambar nyata sistem pengering makanan	27
Gambar 4. 3 Gambar teknik sub-sistem <i>incinerator</i>	28
Gambar 4. 4 Gambar nyata sub-sistem <i>Incinerator</i>	29
Gambar 4. 5 Gambar bagian dalam sub-sistem <i>incinerator</i>	29
Gambar 4. 6 Gambar teknik sub-sistem lemari pengering	31
Gambar 4. 7 Gambar nyata sub-sistem lemari pengering.....	31
Gambar 4. 8 Tampilan sub-sistem <i>monitoring</i>	33
Gambar 4. 9 Skematik diagram pada sensor suhu dari sub-sistem <i>monitoring</i>	33
Gambar 4. 10 Rangkaian penguat tegangan pada modul max6675.....	35
Gambar 4. 11 Skematik diagram pada sistem blower.....	36
Gambar 4. 12 Skematik distribusi sumber daya listrik sistem <i>monitoring</i> dan blower	37
Gambar 4. 13 <i>Flowchart</i> prosedur pengoperasian alat	38

Gambar 4. 14 <i>Incinerator</i> dengan sistem pembakaran (b) dan sistem filtrasi asap (a)	39
Gambar 4. 15 Ruang <i>incinerator</i> bersisi bahan bakar (kayu).....	39
Gambar 4. 16 <i>Display monitoring</i> suhu.....	40
Gambar 4. 17 Pembakaran bahan bakar pada <i>incinerator</i>	40
Gambar 4. 18 Kondisi bagian dalam lemari pengering	41
Gambar 4. 19 Posisi ventilasi sisi kanan pada lemari pengering	41
Gambar 4. 20 Menggunakan sarung tangan APD	42
Gambar 4. 21 Menyiapkan cadangan air	42
Gambar 5. 1 Pengujian ke-1 untuk kecepatan 2 m/s.....	44
Gambar 5. 2 Pengujian ke-2 untuk kecepatan 2 m/s.....	46
Gambar 5. 3 Pengujian ke-1 untuk kecepatan 3 m/s.....	47
Gambar 5. 4 Pengujian ke-2 untuk kecepatan 3 m/s.....	48
Gambar 5. 5 Pengujian ke-1 untuk kecepatan 4 m/s.....	49
Gambar 5. 6 Pengujian ke-2 untuk kecepatan 4 m/s.....	50
Gambar 5. 7 Pengujian ke-1 untuk kecepatan 5 m/s.....	51
Gambar 5. 8 Pengujian ke-2 untuk kecepatan 5 m/s.....	52
Gambar 5. 9 Grafik perbandingan pengurangan massa pisang terhadap waktu (untuk metode dengan lemari pengering)	53
Gambar 5. 10 Grafik perbandingan pengurangan massa pisang terhadap waktu (untuk metode dengan panas matahari secara langsung)	54
Gambar 5. 11 Grafik waktu pemanasan terhadap kecepatan blower.....	56
Gambar 5. 12 Grafik perbandingan kecepatan blower terhadap suhu rata-rata.....	57
Gambar 5. 13 Grafik perbandingan pengurangan massa pisang antara kedua metode pengeringan.....	58