

SKRIPSI

**KINERJA ALAT PENDINGER EFEK RUMAH KACA
(ERK) TIPE PARABOLIK DAN PENJEMURAN SINAR
MATAHARI PADA KERUPUK IKAN**

OLEH :

ANGELINA LAURENT FEBRYANI

NIM. C1061211028



PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TANJUNGPURA

PONTIANAK

2025

SKRIPSI

**KINERJA ALAT PENDING EFEK RUMAH KACA
(ERK) TIPE PARABOLIK DAN PENJEMURAN SINAR
MATAHARI PADA KERUPUK IKAN**

OLEH :

ANGELINA LAURENT FEBRYANI

NIM. C1061211028

**Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana dalam Bidang Pertanian**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK**

2025

**KINERJA ALAT PENERING EFEK RUMAH KACA (ERK)
TIPE PARABOLIK DAN PENJEMURAN SINAR MATAHARI
PADA KERUPUK IKAN**

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

ANGELINA LAURENT FEBRYANI
NIM. C1061211028

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada tanggal: 31 Juli 2025 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor: 5951/UN22.3/TD.06/2025

Tim Penguji:

Pembimbing Pertama



Dr. Sholahuddin, S.TP., M.Si.

NIP. 197901202005011002

Pembimbing Kedua



Dr. Dwi Rakarjo, S.TP., MP.

NIP. 198105132005011005

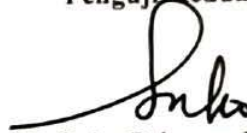
Penguji Pertama



Dr. Maherawati, S.TP., MP.

NIP. 197305122006042001

Penguji Kedua



Ir. Suko Privono, MP.

NIP. 196205111991031002

Disahkan Oleh:

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura



Prof. Dr. Ir. RU Denah Suswati, MP.

NIP. 196505301989032001

**PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER
INFORMASI**

Saya menyatakan bahwa skripsi “Kinerja Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK) Tipe Parabolik dan Penjemuran Sinar Matahari pada Kerupuk Ikan”, adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Saya melimpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Pontianak, April 2025

Penulis,

Angelina Laurent Febryani

NIM. C1061211028

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji dan Syukur kita panjatkan pada Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Hidayat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Keberhasilan dalam penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Ibu saya yang terkasih atas cinta, doa, dan semangat kepada saya yang selalu mendukung saya dalam berbagai aspek dan mengingatkan saya bahwa setiap mengerjakan sesuatu harus terdapat awal dan akhir.
2. Ayah saya yang selalu saya kenang dan rindukan kehadirannya, yang selalu saya harapkan dapat ada untuk mengucapkan selamat kepada saya dan untuk sekali saja, melihat saya sebagai seorang sarjana. Meski saya tahu ini berbeda dengan apa yang saya janjikan kepadanya di saat terakhirnya, saya percaya, dan saya ingin percaya bahwa dia bangga pada saya.
3. Edward Laurent Oktavianus, abang saya yang selalu mempedulikan saya dan memberikan saya dukungan yang melebihi kewajibannya, berbagai arahnya membantu saya menjadi lebih dari apa yang saya percaya adalah batas saya.
4. Bapak Dr. Sholahuddin, S. TP., M. Si. dan Bapak Dr. Dwi Raharjo, S. TP., M.P. selaku dosen pembimbing pertama dan kedua yang selalu saya doakan kesehatannya atas arahan, bimbingan, serta kritik dan saran sehingga skripsi ini dapat disusun dengan baik. Ilmu yang diberikan menjadi bekal penulis untuk perjalanan berikutnya agar dapat berkembang menjadi lebih baik.
5. Sahabat terbaik saya, Stephanie yang saya banggakan atas berbagai capaiannya, yang telah setia menemani saya sejak masa SD dan menjadi teman bicara saya yang menerima saya dalam berbagai kondisi.
6. Sahabat “FANBASE ‘PINTAR’” yakni Dhea Puspaningrum dan Veronika Naomi Azima yang saya kasihi dalam suka dan duka atas percakapan dan tingkah laku yang membantu saya menjalani hari dengan semangat.
7. Sahabat “Kapan Wisuda?” yakni Amina, Atania Syifa, Bernadeta Sari, Echa Marisa, Neni Alvionita, Riska Frida Astuti, Sagita Reski Agatri, dan Vanessa Delvia yang saya selalu doakan kebahagiaannya atas kehadirannya dalam kehidupan perkuliahan saya sehingga saya memiliki teman untuk bicara, teman

untuk diganggu, teman untuk bercanda, dan teman untuk sekedar duduk bersama tanpa adanya paksaan untuk menjadi orang yang berbeda.

8. Teman-teman dari “Beolife” yakni Rianti Alamanda Maulidya, Chelsi Rahayu Putri, Shinta Ranatunisa, Asteria Melisa, Devran Danuarta, Risca Meriani, dan Nurul Hidayah yang telah mewarnai kehidupan organisasi saya atas pelajaran dan pengalaman yang diberikan serta dukungan dan semangatnya selama ini.
9. Teman-teman “Misnah cs” yakni Yeyen Suciani, Fefi Aprilinda, dan Mungly Leony yang saya doakan kesuksesannya sebagai sobat yang telah berjuang bersama dalam menjalani pengerjaan skripsi.
10. Teman-teman Ilmu dan Teknologi Pangan Angkatan 2021 atas kenangan yang tidak akan terlupakan dan didapat di tempat lain.
11. Kira, Shizu, Hibi, Eru, Reima, Dela, Jia, Meru, Mika, Eva, Aca, dan Sals selaku teman-teman yang saya harapkan selalu beruntung atas percakapan dan semangat yang diberikan untuk menemani saya.
12. Malleus Draconia dengan kehadirannya yang bagaikan berkat sebagai penyemangat dan motivasi bagi diri saya untuk menjadi lebih baik. Terima kasih telah hadir dalam berbagai situasi yang saya hadapi dan semoga kebahagiaan selalu menyertainya.
13. Diri saya sendiri dengan berbagai keluh kesah dan perjuangannya sepanjang hidup yang selalu saya doakan agar bahagia, lebih bahagia, dan paling bahagia atas apapun pilihannya di masa depan karena saya mempercayai bahwa apapun jalan yang saya pilih itu adalah jalan yang terbaik.

RIWAYAT HIDUP



Angelina Laurent Febryani lahir di Pontianak, 3 Februari 2003. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara dari pasangan suami istri Bapak Tjhin Chun Kiu dan Ibu Lim Khim Hia. Penulis mulai memasuki jenjang pendidikan pada tahun 2009 di SD Katolik Karya Yosef Pontianak dan lulus pada tahun 2015. Selanjutnya, penulis menyelesaikan pendidikan di SMP Katolik Santu Petrus Pontianak dan lulus pada tahun 2018. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMA Katolik Santu Petrus Pontianak dan dinyatakan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi melalui jalur SBMPTN di Universitas Tanjungpura, Fakultas Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Selama masa perkuliahan, penulis aktif dalam kegiatan organisasi AIESEC in Untan selaku Manager of Partnership, Marketing, and International Relation. Pada tahun 2023, penulis berkesempatan mengikuti program Pertukaran Mahasiswa Merdeka di Institut Teknologi Bandung.

RINGKASAN SKRIPSI

Kerupuk adalah makanan kering dengan bahan utama pati yang mengalami pengembangan volume membentuk produk *porous* dan memiliki densitas rendah selama penggorengan. Kerupuk memerlukan pengeringan untuk mencapai kadar air tertentu yang berpengaruh terhadap kualitas dan keawetannya. Umumnya pengeringan dilakukan dengan penjemuran sinar matahari, tetapi metode tersebut membutuhkan waktu lama dan memiliki resiko kontaminasi. Alat pengering Efek Rumah Kaca (ERK) tipe parabolik menjadi alternatif untuk pengeringan bahan pangan dengan memanfaatkan sinar matahari. Prinsip alat pengering ERK adalah membuat bangunan dengan dinding dan atap dari bahan transparan sehingga iradiasi surya terperangkap di dalam bangunan dan meningkatkan suhu udara pengering.

Penelitian dilakukan untuk membandingkan kinerja alat pengering ERK tipe parabolik dan penjemuran sinar matahari pada kerupuk ikan dengan 3 kali ulangan pengeringan. Parameter yang diuji meliputi suhu, kelembaban relatif, kecepatan aliran udara, kadar air dan laju pengeringan, waktu pengeringan, dan efisiensi pengeringan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa alat pengering ERK tipe parabolik memiliki kinerja yang lebih baik dibandingkan penjemuran sinar matahari karena waktu pengeringan yang lebih rendah, serta suhu pengeringan, laju pengeringan, dan efisiensi total dan termal yang lebih tinggi. Suhu udara pengering ERK lebih tinggi yakni 37,9 °C dibandingkan penjemuran 35,5 °C. Pengering ERK memiliki kelembaban relatif 51,9% yang lebih tinggi dibandingkan penjemuran sebesar 45,3%. Kecepatan udara pengering ERK adalah 0,3 m/s sedangkan penjemuran sinar matahari sebesar 0,8 m/s. Laju pengeringan pada pengering ERK adalah 12,9 %bk/jam dan pada penjemuran lebih rendah yaitu 11,3 %bk/jam. Kedua metode pengeringan mampu mengeringkan kerupuk hingga mencapai kadar air 10,31% - 10,96% yang memenuhi SNI. Efisiensi total dan termal pengeringan lebih tinggi pada pengering ERK yakni 52,3% dan 18,2% dibandingkan penjemuran sebesar 15,4% dan 15,2%. Pengering ERK membutuhkan waktu pengeringan 3,5 jam, sedangkan penjemuran membutuhkan 4 – 4,5 jam.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia-Nya kepada kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Kinerja Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK) Tipe Parabolik dan Penjemuran Sinar Matahari pada Kerupuk Ikan”. Dalam pelaksanaan skripsi ini, penulis memperoleh wawasan baru mengenai penelitian yang akan dilakukan.

Skripsi ini disusun atas kerjasama dan berkat bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, MP. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Dr. Tantri Palupi, SP. M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, dan Dr. Maherawati, S.TP., M.P. selaku Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya karena telah membimbing dan membantu serta memberi saran dan masukan yang positif terhadap penulis, kepada Bapak Dr. Sholahuddin, S.TP, M.Si. selaku dosen pembimbing pertama, Bapak Dr. Dwi Raharjo, S. TP., MP. selaku dosen pembimbing kedua, Ibu Dr. Maherawati, S.TP., M.P. selaku dosen penguji pertama, dan Bapak Ir. Suko Priyono, MP. selaku dosen penguji kedua serta keluarga dan teman-teman yang senantiasa mendukung dan mendoakan penulis.

Penulis menyadari adanya keterbatasan di dalam penyusunan skripsi ini. Besar harapan penulis akan arisan dan kritik yang bersifat membangun. Sehingga penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi penyusun dan bagi pembaca sekalian.

Pontianak, April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	2
II. KERANGKA PEMIKIRAN	3
A. Tinjauan Pustaka	3
1. Kerupuk	3
2. Pengeringan Kerupuk	3
3. Energi Surya	6
4. Pengering Efek Rumah Kaca.....	7
B. Kerangka Konsep	9
C. Hipotesis.....	10
III. METODE PENELITIAN.....	11
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	11
B. Bahan dan Alat Penelitian	11
C. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	11
D. Pelaksanaan Penelitian	11
E. Deskripsi Alat Pengering.....	13
1. Prinsip Kerja Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK)	13
2. Gambaran Alat.....	14
F. Parameter Penelitian.....	15
1. Iradiasi Surya	15
2. Suhu	15
3. Kelembaban Relatif (RH).....	16

4.	Kecepatan Udara.....	16
5.	Massa Bahan.....	16
6.	Lama Pengeringan.....	16
7.	Arus Listrik.....	16
G.	Analisis Data.....	16
1.	Kadar Air Bahan.....	16
2.	Laju Pengeringan.....	17
3.	Kebutuhan Energi.....	17
4.	Efisiensi Pengeringan.....	18
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
A.	Iradiasi Surya.....	20
B.	Suhu.....	22
C.	Kelembaban Relatif.....	24
D.	Kadar Air Bahan dan Laju Pengeringan.....	26
E.	Kecepatan Udara.....	29
F.	Efisiensi Pengeringan.....	30
1.	Energi Total Masuk Sistem.....	30
2.	Energi Total Pengeringan.....	31
3.	Efisiensi Total dan Termal Pengeringan.....	32
G.	Waktu Pengeringan.....	33
V.	PENUTUP.....	35
A.	Kesimpulan.....	35
B.	Saran.....	35
	DAFTAR PUSTAKA.....	36
	LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Rata-rata Iradiasi Surya dan Energi Surya Sistem Pengeringan	21
Tabel 2. Rata-rata Iradiasi Surya, Suhu, dan Kelembaban Relatif.....	21
Tabel 3. Rata-rata Suhu selama Pengeringan.....	23
Tabel 4. Rata-rata Kelembaban Relatif selama Pengeringan.....	25
Tabel 5. Rata-rata Kadar Air Awal dan Akhir Bahan.....	26
Tabel 6. Rata-rata Massa Awal dan Akhir Kerupuk Ikan.....	28
Tabel 7. Rata-rata Laju Pengeringan Kerupuk Ikan.....	28
Tabel 8. Rata-rata Energi Total yang Masuk ke Sistem.....	31
Tabel 9. Rata-rata Energi Total Pengeringan	31
Tabel 10. Rata-rata Efisiensi Total Pengeringan dan Efisiensi Termal	32

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Penjemuran Kerupuk.....	1
Gambar 2. Bentuk Bangunan Alat Pengering ERK.....	8
Gambar 3. Alat Pengering ERK Pasif dan Aktif	9
Gambar 4. Diagram Alir Penelitian	13
Gambar 5 Bagian Pengering Efek Rumah Kaca (ERK) Tipe Parabolik.....	14
Gambar 6. Iradiasi Surya selama Pengeringan	20
Gambar 7. Suhu Ruang dan Plat Alat Pengering ERK selama Pengeringan	22
Gambar 8. Suhu Udara Pengering ERK dan Lingkungan Penjemuran selama Pengeringan.....	23
Gambar 9. Kelembaban Relatif Pengering ERK dan Lingkungan Penjemuran selama Pengeringan.....	25
Gambar 10. Perubahan Kadar Air Kerupuk Ikan pada Pengering ERK dan Penjemuran selama Pengeringan.....	27
Gambar 11. Laju Pengeringan Kerupuk Ikan pada Alat Pengering ERK dan Penjemuran selama Pengeringan.....	28
Gambar 12. Kecepatan Udara Ruang Pengering ERK dan Penjemuran selama Pengeringan	29
Gambar 13. Alat Pengering ERK Tipe Parabolik selama Penelitian	44
Gambar 14. Kerupuk Ikan dalam Rak Pengering ERK sebelum Pengeringan .	45
Gambar 15. Kerupuk Ikan dalam Rak Pengering ERK setelah Pengeringan ...	45
Gambar 16. Kerupuk Ikan pada Penjemuran sebelum Pengeringan.....	46
Gambar 17. Kerupuk Ikan pada Penjemuran setelah Pengeringan	46
Gambar 18. Sampel Kerupuk Ikan pada Penjemuran Sinar Matahari	46
Gambar 19. Foto Bersama Produsen Kerupuk Ikan.....	46
Gambar 20. Sampel Kerupuk Ikan.....	47
Gambar 21. Sampel Kerupuk Ikan dalam Oven	47
Gambar 22. Sampel Kerupuk Ikan setelah Pengeringan dalam Oven	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian di Lapangan	44
Lampiran 2. Pengukuran Kadar Air Kerupuk Ikan Metode Oven	47
Lampiran 3. Kadar Air Awal Sampel Kerupuk Ikan Metode Oven	48
Lampiran 4. Berat dan Kadar Air Awal Sampel Kerupuk Ikan di Lapangan ..	48
Lampiran 5. Kadar Air Akhir Sampel Kerupuk Ikan Metode Oven.....	48
Lampiran 6. Data Penurunan Bobot (g) pada Alat Pengering ERK	49
Lampiran 7. Data Penurunan Kadar Air (%bb) pada Alat Pengering ERK.....	49
Lampiran 8. Data Penurunan Kadar Air (%bk) pada Alat Pengering ERK.....	49
Lampiran 9. Data Penurunan Bobot (g) pada Penjemuran Sinar Matahari.....	50
Lampiran 10. Data Penurunan Kadar Air (%bb) pada Penjemuran	50
Lampiran 11. Data Penurunan Kadar Air (%bk) pada Penjemuran.....	50
Lampiran 12. Rata-rata Penurunan Kadar Air selama Proses Pengeringan.....	50
Lampiran 13. Data Laju Pengeringan (%bk/jam)	51
Lampiran 14. Data Kapasitas Pengeringan (kg)	51
Lampiran 15. Data Bobot Bahan setelah Pengeringan (kg).....	51
Lampiran 16. Selisih Berat Awal dan Akhir Bahan (kg).....	51
Lampiran 17. Arus Listrik Blower (ampere) Alat Pengering ERK	52
Lampiran 18. Data Suhu Lingkungan, Ruang dan Plat Alat Pengering ERK..	53
Lampiran 19. Data Kelembaban Relatif (%) Pengering ERK dan Lingkungan	54
Lampiran 20. Data Kecepatan Udara (m/s) Pengering ERK dan Lingkungan	54
Lampiran 21. Data Iradiasi Surya (W/m^2)	55
Lampiran 22. Energi dalam Proses Pengeringan	55
Lampiran 23. Persentase Energi Total Masuk Sistem pada Pengering ERK...	56
Lampiran 24. Persentase Komponen Energi Proses Pengeringan	56
Lampiran 25. Perhitungan Waktu Pengeringan pada Pengering ERK	57
Lampiran 26. Data Perhitungan Efisiensi pada Alat Pengering ERK.....	58

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan kering dengan bahan utama pati yang mengalami pengembangan volume membentuk produk *porous* dan memiliki densitas rendah selama penggorengan. Bahan kerupuk dapat dicampurkan dengan daging ikan sebagai sumber protein (Zzaman dkk., 2017). Kerupuk memerlukan pengeringan untuk mencapai kadar air tertentu yang berpengaruh terhadap kualitas dan keawetannya (Koswara, 2009). Kadar air kerupuk ikan yang tidak memenuhi standar akan menyebabkan gelatinisasi pati tidak sempurna sehingga tidak mengembang dengan baik saat digoreng (Huda dkk., 2010). Kadar air maksimal kerupuk berdasarkan SNI 01-2713-1999 adalah 11% (Burlian, 2011).

Pengeringan adalah pengurangan kadar air dari suatu bahan sampai kadar air yang diinginkan melalui proses pindah panas dan pindah massa (Mahfuz dkk., 2017). Pengeringan dapat dilakukan secara konvensional dan mekanis (menggunakan alat pengering). Secara umum, pengeringan kerupuk ikan masih dilakukan dengan penjemuran sinar matahari (Huda dkk., 2010).

Penjemuran sinar matahari dianggap mudah dan praktis dengan biaya operasional murah. Bahan dihamparkan pada terpal tanpa penutup pada penjemuran memiliki resiko kontaminasi (Dewi dkk., 2019). Penjemuran memerlukan waktu yang cenderung lama (Krungkaew dkk., 2020). Kerupuk diletakkan di atas terpal untuk dijemur di bawah sinar matahari selama 7 – 8 jam (Gambar 1).



Gambar 1. Penjemuran Kerupuk

Lama penyinaran matahari untuk penjemuran akan menurun seiring dengan peningkatan curah hujan (Wida dkk., 2019). Curah hujan yang tinggi dapat menyebabkan kegagalan dalam pengeringan kerupuk sehingga menjadi lembab dan ditumbuhi oleh jamur (Lesmanah dkk., 2021). Data BPS tahun 2023 menunjukkan

lama penyinaran matahari Kalimantan Barat berkisar antara 3 – 6,5 jam yang berpengaruh terhadap suhu udara, tekanan, dan penguapan air.

Alat pengering Efek Rumah Kaca (ERK) tipe parabolik adalah alternatif untuk mengatasi tantangan pada penjemuran dengan memanfaatkan sinar matahari langsung yang gratis sehingga cocok untuk diaplikasikan pada UMKM. Prinsip alat pengering ERK adalah membuat bangunan yang dinding dan atapnya dari bahan transparan sehingga iradiasi surya terperangkap di dalam bangunan dan meningkatkan suhu udara untuk mengeringkan komoditas di dalam pengering (Manalu dkk., 1998). Bentuk parabolik dinilai lebih cocok pada daerah tropis karena efektivitas dalam memperangkap radiasi surya dan ketahanan terhadap badai (Zziwa dkk., 2023). Alat ini mudah dikonstruksi dan digunakan serta menjaga bahan dari kerusakan, hewan, dan hujan (Demissie dkk., 2024). Alat pengering ERK juga dapat mengeringkan kerupuk dengan waktu yang lebih singkat dibandingkan penjemuran (Candra, 2016).

Penelitian mengenai pengeringan kerupuk ikan secara spesifik masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kinerja pengeringan alat pengering ERK tipe parabolik dan penjemuran sinar matahari sehingga diperoleh metode pengeringan kerupuk ikan optimum pada skala UMKM. Alat pengering ERK tipe parabolik diharapkan menjadi alternatif pengering kerupuk ikan yang lebih efektif untuk meningkatkan produktivitas.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana kinerja alat pengering Efek Rumah Kaca (ERK) tipe parabolik dan penjemuran sinar matahari pada kerupuk ikan?

C. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kinerja alat pengering Efek Rumah Kaca (ERK) tipe parabolik dan penjemuran sinar matahari pada kerupuk ikan.