





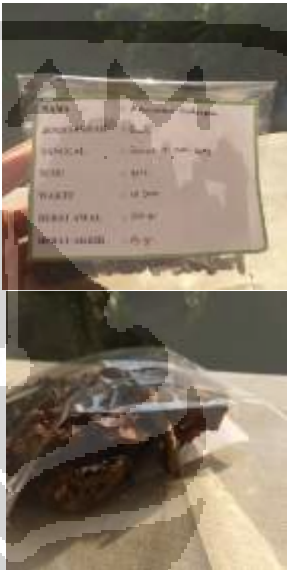





Lampiran 2. Pengujian Pendaulu *Food Waste Recycler*

NO.	WAKTU PENELITIAN	UJI COBA	GAMBAR / HASIL	KESIMPULAN
1.	22 Mei 2019	Percobaan sampah dapur campuran (sayur dan buah) dengan suhu 60°C		<p>Pertama kali dilakukan percobaan pada suhu 60°C dengan lama pengolahannya mencapai 3 jam dan jenis sampel atau bahan yang digunakan adalah sampah sayuran yang masih segar. Diperoleh hasil pengolahan yang belum kering atau masih basah karena tidak tersedianya saluran untuk mengeluarkan uap air dari proses tersebut. Sehingga didapatkan solusi agar proses selanjutnya uap airnya dapat terbuang yaitu dengan cara membuat saluran atau tempat pembuangan uap air.</p>
2.	24 Mei 2019	Percobaan sampah dapur campuran (sayur dan buah) dengan suhu 60°C	<p>• 1 jam</p>  <p>• 6 jam</p> 	<p>Percobaan kedua dilakukan proses pengeringan pada suhu 60°C dan lama pengujiannya yaitu mencapai 6 jam. Jenis limbah yang diolah yaitu limbah makanan jenis buah dan sayuran dan diperoleh hasilnya yaitu sampahnya sudah kering.</p>

3.	14 Juni 2019	Percobaan sampah buah dengan suhu 70°C	<ul style="list-style-type: none"> • 1 jam  <ul style="list-style-type: none"> • 7 jam 	Percobaan ketiga dilakukan pengeringan pada suhu 70 °C dan lama pengujiannya mencapai 7 jam. Hasil yang diperoleh didapatkan sampelnya sudah kering.
4.	17 Juni 2019	Percobaan pada suhu 70°C dengan jenis bahan (sayur, buah, campuran dan tulang-daging)		Percobaan keempat dilakukan pengeringan pada suhu 70 °C dan lama pengujian 12 jam. Sampel yang digunakan yaitu semua jenis limbah makanan (buah, sayur, daging, tulang dan campuran) yang disatukan kemudian diperoleh hasil sampel yang sudah kering. Namun sampel kemudian kembali basah atau lembab dikarenakan sampel mengandung minyak dan lemak yang dihasilkan dari limbah makanan jenis daging-tulang dan campuran, hal tersebut diketahui setelah sampel disimpan selama 1 hari.

5.	21-22 Juni 2019	Percobaan pada suhu 70°C dengan jenis bahan (sisa sayur, buah, campuran dan tulang-daging)		<p>Percobaan kelima dilakukan pengeringan pada suhu 70 °C dan lama pengujian 10 jam. Sampel yang digunakan yaitu limbah makanan jenis buah-buahan yang sudah dipisahkan dari jenis-jenis limbah makanan lainnya dikarenakan apabila dicampur dengan jenis limbah lain seperti limbah daging-tulang dan campuran yang mengandung minyak dan lemak dapat mempengaruhi tingkat kering dari sampah buah. Diperoleh hasilnya yang sudah kering dan tidak mengandung minyak dan lemak seperti pada percobaan sebelumnya karena pada percobaan sebelumnya ketika waktu pengeringan, semua jenis sampah di keringkan secara bersamaan. Berat awalnya 500 gram setelah dikeringkan turun menjadi 59 gram.</p>
6.	24 Juni 2019	Percobaan pada suhu 70°C dengan jenis bahan sisa sayuran		<p>Percobaan keenam dilakukan pengeringan pada suhu 70 °C dan lama pengujian 15 jam. Sampel yang digunakan yaitu limbah jenis sayuran seberat 1 kg. Pengujian yang mencapai 15 jam dikarenakan pengaruh dari volume limbah yang banyak sehingga dibutuhkan waktu yang lebih lama. Panas yang dipancarkan oleh <i>heater</i> tidak tersebar merata pada sampel yang tersedia karena panas hanya</p>

				<p>merambat keatas dan juga tidak adanya perputaran pada limbah makanan yang mengakibatkan limbah lebih cepat kering dibagian bawah dibandingkan yang dibagian atas. Dari permasalahan-permasalahan tersebut disimpulkan untuk penelitian selanjutnya yaitu dilakukan pada suhu 70 °C dengan durasi 5 jam dan 10 jam dan volume sampah 500 gram.</p>
--	--	--	--	--

