

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

Laporan Tugas Akhir Dengan Judul :

### **ANALISIS PENGERING HYBRID MENGGUNAKAN SOLAR COLLECTOR DENGAN PHASE CHANGE MATERIAL (PCM) UNTUK PENGERINGAN BUAH LEMON LOKAL**

Telah disetujui oleh pembimbing Tugas Akhir untuk dipertahankan di depan  
dewan penguji sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Teknik Program Studi Teknik Mesin

Universitas Darma Persada :

Hari : Selasa  
Tanggal : 13 Februari 2024  
  
Disusun Oleh :  
Nama : Maharaja Tri Rizkirachmandha  
Nim : 2019250014  
Program Studi : Teknik Mesin  
Fakultas : Teknik

Menyetujui,

Dosen Pembimbing Tugas Akhir

Mahasiswa

Dr.Yefri Chan, S.T., M.T.

Maharaja Tri Rizkirachmandha

NIDN : 0421097801

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir Dengan Judul :

### ANALISIS PENGERING HYBRID MENGGUNAKAN SOLAR COLLECTOR DENGAN PHASE CHANGE MATERIAL (PCM) UNTUK PENGERINGAN BUAH LEMON LOKAL

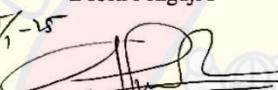
Telah disidangkan pada tanggal 13 Februari 2024 dihadapan Dewan penguji dan  
dinyatakan lulus sebagai Sarjana Teknik Mesin Program Strata Satu (S1) Program  
Studi Teknik Mesin

Nama : Maharaja Tri Rizkirachmandha

Nim : 2019250014

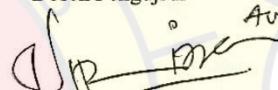
Program Studi : Teknik Mesin

Dosen Penguji I



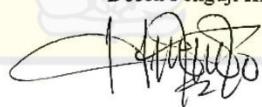
Dr. Rolan Siregar, S.T., M.T.  
NIDN : 0324069003

Dosen Penguji II



Trisna Ardi Wiradinata, S.T., M.Eng.  
NIDN : 0303019501

Dosen Penguji III



Herry Susanto, S.T., M.Si.  
NIDN : 0309107704

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Teknik Mesin

  
Didik Sugiantoro, ST., M.Eng.  
NIDN : 0625098201

## **LEMBAR PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Maharaja Tri Rizkirachmandha

NIM : 2019250014

Jurusan : Teknik Mesin

Fakultas : Teknik

Menyatakan bahwa Tugas Akhir saya susun sendiri berdasarkan hasil penelitian, bimbingan dan panduan dari buku-buku referensi yang terkait tema Tugas Akhir ini dengan menuliskan citasinya. Selanjutnya laporan Tugas ini bebas dari plagiasi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan bertanggung jawab atas semua yang di tulis dalam laporan Tugas Akhir ini.

Jakarta, 13 Februari 2024

Penulis



Maharaja Tri Rizkirachmandha

2019250014

## ABSTRAK

Produksi buah-buahan, termasuk lemon, meningkat sebagai akibat dari jumlah penduduk yang meningkat dan kebutuhan akan bahan makanan. Sebagai salah satu buah paling bergizi dan kaya vitamin C, lemon sering diolah menjadi berbagai produk turunan, seperti serbuk, minuman, atau bahan tambahan makanan. Namun oleh Sebagian masyarakat melakukan pengeringan menggunakan sumber sinar matahari tanpa adanya alat pengering yang digunakan untuk menjaga kualitas buah lemon, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kualitas buah lemon lokal yang dikeringkan dengan alat pengering solar collector. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas buah lemon yang dikeringkan dengan phase change material (PCM) atau tanpa PCM. buah lemon local tidak menggunakan PCM membutuhkan waktu selama 3 hari dengan total 15jam pengeringan sedangkan dengan menggunakan PCM membutuhkan waktu selama 1 hari dengan tol 8jam pengeringan. Hasil dari laju pengeringan menggunakan PCM adalah 226gram/jam sedangkan tidak menggunakan PCM adalah 120gram/jam. Hasil dari temperatur tidak menggunakan PCM memiliki rata-rata per-raknya 41°C-47°C sedangkan menggunakan PCM memiliki temperatur rata-raknya 47°C-65°C.

**Kata kunci :** solar collector, phase change material, paraffin

## **KATA PENGANTAR**

Assalamualaikum, Wr.Wb.

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena hanya dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian ini tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun dalam rangka melengkapi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan sarjana teknik mesin universitas darma persada.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, tidak mungkin akan terwujud tanpa bantuan dan dorongan serta semangat dari berbagai pihak baik di awal penyusunan hingga akhir dari tersusunnya skripsi ini. Oleh karena itu pada kesempatan penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kemudahan dan kelancaran sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
2. Orang tua tercinta bapak dan ibu yang telah mendidik dan membesarkan saya sampai saat ini, serta kedua kakak dan pasangan saya Azaria Rizka Nuranda yang selalu mendukung dan memberikan do'a sehingga peneliti mampu melangkah dan meyelesaikan penelitian ini.
3. Ketua jurusan Teknik Mesin Bapak Didik Sugiyanto, ST .,M.Eng.
4. Dosen pembimbing Bapak Dr.Yefri Chan, ST., MT. yang telah sabar membimbing saya dalam penyusunan Tugas Akhir.

5. Pembimbing akademik Didik Sugiyanto, ST .,M.Eng. yang telah membimbing saya dalam bidang akademik selama perkuliahan.
6. Dosen-dosen Teknik Mesin Universitas Darma Persada yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat kepada saya.
7. Dan kepada seluruh pihak yang telah membantu saya, saya mengucapkan terima kasih.

Memang tidak ada hasil yang sempurna akan tetapi pasti selalu ada hasil yang lebih baik. Penulis menyadari bahwa dalam Tugas Akhir ini memiliki keterbatasan. Walau demikian penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dalam mengatasi permasalahan. Akhir kata penulis berdoa semoga kita semua dalam lindungan, petunjuk serta mendapat ridho dari Allah SWT, Aamin.

Wassalamualaikum, Wr.Wb

Jakarta, 13 Februari 2024

Maharaja Tri Rizkirachmandha

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
ABSTRAK .....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR SIMBOL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	14
1.1 Latar belakang .....	14
1.2 Rumusan Masalah .....	17
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	17
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	17
1.3.2 Manfaat Penelitian .....	17
1.4 Batasan Masalah.....	18
1.5 Sistematika Penulisan .....	19

BAB II LANDASAN TEORI .....	20
2.1 Teori Dasar Buah Lemon .....	20
2.2 Pengeringan.....	20
2.2.1 Pengeringan Surya Terbuka .....	21
2.2.2 Pengeringan Surya Langsung .....	22
2.2.3 Pengeringan Surya Tidak Langsung .....	22
2.3 Pengeringan Buah Lemon.....	23
2.4 Kolektor Surya Plat Datar.....	24
2.4.1 Bagian – bagian Kolektor Surya .....	25
2.5 Teori Persamaan Dasar Sistem Kolektor Plat Datar.....	26
2.6 Phase Change Material (PCM).....	26
2.7 Klasifikasi Phase Change Material (PCM) .....	27
2.7.1 <i>PCM</i> Organik .....	27
2.7.2 <i>PCM</i> Anorganik .....	31
2.7.3 PCM Kombinasi.....	32
2.8 Perpindahan Panas Pada Kolektor Surya .....	33
2.8.1 Perpindahan Panas Secara Konduksi .....	33
2.8.2 Perpindahan Panas Secara Konveksi .....	34
2.8.3 Perpindahan Panas Secara Radiasi.....	35

BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	36
3.1 Diagram Alir Penelitian .....	36
3.2 Jenis Penelitian .....	39
3.3 Bahan Dan Alat Penelitian .....	39
3.3.1 Bahan Penelitian .....	39
3.3.2 Alat Penelitian .....	39
3.4 Desain Alat Pengering <i>Solar Collector</i> .....	42
3.5 Desain Penelitian .....	44
3.5.1 Waktu Yang Dibutuhkan Untuk Mencapai Kadar Air Buah Lemon .....	44
3.6 Tahap Pengumpulan Data .....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	46
4.1 Hasil Alat Pengering .....	46
4.2 Penimbangan Objek Untuk Proses Pengeringan.....	48
4.3 Cara Kerja Mesin Pengering ( <i>Solar Collector</i> ) .....	49
4.4 Data Pada Alat Pengering <i>Solar Collector</i> .....	50
4.4.1 Perhitungan Kadar Air Pada Buah Lemon Tidak Pakai <i>PCM</i> .....	61
4.4.2 Perhitungan Laju Pengeringan pada buah lemon tidak pakai <i>PCM</i> .....	62
4.4.3 Perhitungan Kadar Air Pada Buah Lemon Memakai <i>PCM</i> .....	63
4.4.4 Perhitungan Laju Pengeringan Buah Lemon Pakai <i>PCM</i> .....	64

BAB V PENUTUP .....	65
5.1 Kesimpulan .....	65
5.2 Saran .....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN .....	Error! Bookmark not defined.



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Skema prinsip kerja pengeringan surya terbuka.....	21
Gambar 2. 2 Skema prinsip kerja pengeringan surya langsung .....	22
Gambar 2. 3 Skema prinsip kerja pengeringan surya langsung .....	23
Gambar 2. 4 Neraca energi pada kolektor surya (Febriyanto, D. 2023).....	26
Gambar 2. 5 Perpindahan panas konduksi melalui sebuah plat (Muslim, H. 2022)	
.....	34
Gambar 2. 6 Konveksi paksa dan alami ( sumber : penelitian 2022) .....	34
Gambar 3. 1 Buah Lemon local.....	39
Gambar 3. 2 Alat pengering solar collector.....	40
Gambar 3. 3 Solar power meter .....	40
Gambar 3. 4 Humidity .....	41
Gambar 3. 5 Thermometer Type K/J .....	41
Gambar 3. 6 Scale .....	42
Gambar 3. 7 Desain Alat Pengering solar collector.....	42
Gambar 3. 8 Rak Pengering Lemon.....	44
Gambar 4. 1 Alat Pengering solar collector .....	47
Gambar 4. 2 Control Panel Solar Collector.....	47
Gambar 4. 3 Massa Awal Pada Buah Lemon local sebanyak 2kg.....	48
Gambar 4. 4 Massa awal pada Buah Lemon lokal sampel 100gr.....	49
Gambar 4. 5 Grafik Temperatur Hari Pertama Solar Collector Tidak Pakai PCM	52
Gambar 4. 6 Grafik Temperatur Hari Kedua Solar Collector tidak pakai PCM ...	54
Gambar 4. 7 Grafik Temperatur Hari Ketiga Solar Collector Tidak Pakai PCM ..	57
Gambar 4. 8 Temperatur Solar Collector Pakai PCM.....	60
Gambar 4. 9 Massa awal buah lemon tidak pakai pcm sebelum di keringkan.....	61
Gambar 4. 10 Massa akhir buah lemon sesudah di keringkan .....	62
Gambar 4. 11 Massa awal buah lemon sebelum di keringkan memakai PCM .....	63
Gambar 4. 12 Massa akhir buah lemon sesudah di keringkan memakai PCM .....	64

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 4. 1 Temperatur hari pertama pada buah lemon tidak memakai PCM .....	50
Tabel 4. 2 Temperatur hari kedua pada buah lemon tidak memakai PCM .....	53
Tabel 4. 3 Temperatur hari ketiga pada buah lemon tidak pakai PCM.....	55
Tabel 4. 4 Temperatur pada buah lemon pakai PCM .....	58
Tabel 2. 1 Titik leleh dan panas peleburan laten beberapa jenis paraffin .....	27
Tabel 2. 2 Menunjukan titik lebur laten dan panas peleburan beberapa jenis non-paraffin .....	29
Tabel 2. 3 Menunjukan titik leleh dan panas peleburan laten tertentu dari asam lemak ...	30
Tabel 2. 4 Menunjukan titik leleh laten dan panas peleburan beberapa jenis hidrat garam .....	31
Tabel 2. 5 Titik leleh laten dan panas peleburan beberapa tipe PCM kombinasi.....	32

## **DAFTAR SIMBOL**

$M_w$  : Kadar air basis basah (%)

$m_w$  : Massa air dalam bahan (Gram)

$m_d$  : Massa bahan kering mutlak (Gram)

$N$  : Laju pengeringan (Lb H<sub>2</sub>O yang diuapkan / jam ft<sup>2</sup>)

$m_t$  : Massa awal lemon (kg)

$m_{t+1}$  : Massa akhir lemon (kg)

$\Delta T$  : Selang waktu pengeringan