

**Paper #KE-27****Kaji Eksperimental Pengeringan Gambir dengan Microwave****Adjar Pratoto & Sriyanto**Jurusan Teknik Mesin, Fak. Teknik  
Universitas Andalas  
Padang 25163**Abstrak**

Pengeringan gambir umumnya dilakukan dengan cara menjemur di bawah sinar matahari. Bila cuaca kurang bagus, pengeringan akan berlangsung lama dan risiko penjamuran sangat tinggi, yang pada gilirannya akan menurunkan mutu gambir atau bahkan produk tidak dapat dijual. Pada penelitian ini, akan dilakukan kaji eksperimental pengeringan gambir dengan menggunakan oven microwave. Dalam pengujian, daya microwave divariasikan sebagai berikut: 90 W, 540 W, dan 810 W. Hasil pengujian memperlihatkan bahwa pengeringan microwave tidak dapat diterapkan secara terus menerus. Energi yang dicetuskan akan meningkatkan suhu gambir dan menyebabkan gambir meleleh. Dari cara coba-coba, diketahui bahwa pengeringan microwave hanya dapat dilakukan selama tidak lebih dari 10 detik untuk daya 90 W dan tidak lebih dari 5 detik untuk daya di atas 90 W. Untuk menyempurnakan pengeringan, gambir perlu didinginkan terlebih dahulu sebelum dikeringkan lebih lanjut. Waktu yang diperlukan untuk pengeringan gambir dengan microwave adalah sekitar 6 jam, jauh lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan sinar matahari yang memerlukan waktu sekitar 4 hari.

**Kata kunci:** Pengeringan, gambir, microwave