

# SAYURAN KERING

dengan teknologi

## FAR INFRARED (IFR)



Teknologi FIR merupakan teknologi yang memanfaatkan radiasi dari cahaya infrared yang memiliki panjang gelombang 25-1000 $\mu$ m atau mendekati gelombang microwave. Proses pengeringan dengan teknologi FIR sangat efisien karena panas radiasi langsung menembus bagian dalam molekul dan memutus ikatan molekul air pada bahan tanpa melalui media perantara.

### Keunggulan

- Perubahan vitamin dan klorofil minimum
- Meningkatkan daya simpan produk sayuran
- Efisien, karena pengeringan lebih cepat
- Waktu rehidrasi singkat
- Aroma, rasa dan tekstur sayuran kering tidak banyak berubah-ubah menjadi produk bernilai ekonomi



### Cara Pembuatan



### Perhitungan Ekonomi

Komoditas	Rendemen (%)	Biaya / kilogram
Seledri	17,5	60.000
Bayam	15	60.000
Jamur Merang	10	120.000
Bawang Putih	25	100.000
Cabe Merah	27	100.000

