

Perencanaan display cabinet untuk penyimpanan bahan makanan

Asep M. Firmansyah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20240509&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Daging, buah-buahan, sayur-sayuran serta bahan-bahan makanan lain bersifat mudah rusak dan membusuk bila disimpan begitu saja dalam jangka waktu yang cukup lama. Hal ini disebabkan oleh aktivitas bakteri-bakteri, ragi, dan lainnya yang tergolong dalam mikroorganisme. Akibatnya bahan-bahan makanan tersebut umur penyimpanannya lebih pendek dan tidak layak lagi untuk dikonsumsi karena kualitas, kesegaran, dan higienisnya sudah tidak terjamin lagi.

Aktivitas mikroorganisma dapat dihentikan pada kondisi temperatur tertentu untuk jangka waktu tertentu, sehingga umur penyimpanan bahan-bahan makanan dapat diperpanjang. Serta dapat dipertahankan kualitasnya. Oleh karena itu diperlukan suatu sistem lemari pendingin untuk menyimpan bahan-bahan makanan di toko-toko dan pasar swalayan tertutup. Salah satu alternatif adalah dengan menggunakan display cabinet, yaitu sejenis lemari kaca pajangan yang dilengkapi dengan sistem pendingin dan dapat memperlihatkan isinya.

Pembahasan yang dilakukan dalam tulisan ini meliputi perencanaan mesin-mesin pendingin yang digunakan pada display cabinet tersebut, terutama kompresor, kondensor, dan evaporator. Serta peralatan penunjang lainnya. Sehingga akan diperoleh jenis dan dimensi dari mesin pendingin yang direncanakan.