

ABSTRAK

Tepung tapioka merupakan suatu jenis tepung yang terbuat dari batang aren yang kaya akan kandungan karbohidrat. Tepung tapioka mempunyai warna putih, dan biasanya banyak digunakan oleh masyarakat umumnya untuk membuat berbagai olahan makanan. Mayoritas penduduk Kabupaten Bandung Barat adalah petani aren, pohon aren sangat bernilai jual tinggi di kalangan masyarakat, ada beberapa bagian dari pohon aren yang bernilai jual sangat tinggi antara lain sari pohon aren bisa di olah menjadi gula merah, pada buah aren bisa di olah menjadi makanan sajian penutup yang biasa kita sebut buah kolang kaling, dan yang terakhir batang pohon aren bisa di olah menjadi tepung tapioka. Pabrik tepung tapioka Sancang bergerak dibidang produksi tepung tapioka menyadari bahwa proses pengeringan pada produksi tidak berjalan dengan efektif dikarenakan masih memanfaatkan energi sinar matahari, sehingga dilakukan perancangan alat pengering yang lebih efektif untuk digunakan yaitu pengering oven blower dengan bantuan heater dan blower, pengeringan menggunakan oven blower memberikan waktu proses pengeringan lebih cepat dan efektif. Metode yang digunakan adalah metode *Quality Function Devloymnt* dengan menggunakan metode tersebut diharapkan apa yang diinginkan oleh pemilik pabrik tepung tapioka yaitu proses pengeringan menjadi lebih efektif. Hasil dari penelitian ini adalah terbentuknya sebuah prototipe oven blower dengan 7 komponen yang mampu mengeringkan 1 Kg tepung tapioka dengan waktu 30 menit lebih baik dibandingkan dengan pengering eksisting yang mampu mengeringkan 1 Kg tepung tapioka menghabiskan waktu dengan 6 jam.

Kata kunci : Tepung Tapioka, Perancangan Alat, *Quality Function Devloymnt*