

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Alat *vacuum frying* ini dapat menghasilkan produk keripik jamur tiram yang kapasitas penggorengannya sebesar 500 gram, dapat menghasilkan keripik berkisar 161,5-168,2 gr. Alat *vacuum frying* ini juga dilengkapi dengan komponen tabung penggorengan dengan panjang 29,8 cm, diameter 21,5 cm dengan bahan stainless steel. Komponen lainnya terdapat pompa vakum, kondensor, water trap, pompa air, pressure gauge dan panel kontrol yang meliputi temperatur. Alat ini juga dilengkapi dengan spinner yang berfungsi untuk meniriskan minyak dari hasil penggorengan.
2. Hasil penggorengan keripik jamur tiram menggunakan alat *vacuum frying* ini menghasilkan berat kadar air sesudah penggorengan untuk 5 sampel yaitu 0,77 gr, 0,60 gr, 0,55 gr, 0,51 gr dan 0,54 gr.
3. Nilai panas konduksi yang didapat pada temperatur 65°C sebesar 16627,926 J/menit, temperatur 70°C sebesar 17868,816 J/menit, temperatur 75°C sebesar 19109,706 J/menit, temperatur 80°C sebesar 20350,596 J/menit dan temperatur 85°C sebesar 21591,486 J/menit. Nilai panas konveksi yang didapat pada temperatur 65°C sebesar 1165461 J/menit, temperatur 70°C sebesar 1177860 J/menit, temperatur 75°C sebesar 1091754 J/menit, temperatur 80°C sebesar 975000 J/menit dan temperatur 85°C sebesar 840084 J/menit.

5.2 Saran

Dalam melaksanakan penelitian ini, penulis menemukan kekurangan. Maka dari itu penulis menyarankan :

1. Penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan menambahkan kaca pada bagian tutup tabung penggorengan sehingga saat penggorengan berlangsung dapat diketahui kondisi bahan yang sedang digoreng.