

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

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

1. Alat *vacuum frying* ini menghasilkan produk keripik jamur tiram yang lebih berkualitas dan rendah kadar air. Kondisi paling baik untuk membuat keripik jamur tiram yaitu pada variasi tekanan -70 cmHg dengan kadar air sebesar 0,55% sehingga memenuhi standar keripik.
2. Terjadi perpindahan panas yang dipengaruhi oleh tekanan pada alat penggorengan vakum (*vacuum frying*). Konveksi terjadi dari tabung penggorengan ke minyak sedangkan konduksi dari tabung penggorengan ke jamur tiram, dengan adanya tekanan maka perpindahan panas yang terjadi akan lebih cepat.
3. Dari hasil perhitungan perpindahan panas pada alat *vacuum frying* didapatkan hasil panas konduksi sebesar 21591,486 J/menit dan panas konveksi sebesar 1266023,9 J/menit.

#### **5.2 Saran**

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

1. Perlu dilakukannya pengujian efektifitas kinerja alat lebih lanjut lagi agar hasil keripik yang didapat lebih berkualitas
2. Perlu dilakukan untuk menentukan jenis kemasan yang tepat agar produk keripik jamur tiram dapat dipertahankan mutunya selama penyimpanan untuk jangka waktu tertentu.