

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu:

1. Kondisi optimum yang didapatkan selama pengeringan 240 menit, yaitu ditunjukkan pada suhu 60°C dengan posisi di *Tray* 1.
2. Analisis fisikokimia yang telah ditunjukkan pada hasil optimum menghasilkan kadar air 6,22%, kadar abu 0,53% , kadar protein 7,81%, dan kadar kelarutan 97,29% .

5.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan melakukan variasi waktu agar diperoleh hasil yang lebih baik lagi.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh kecepatan pengeringan pada proses pembuatan bubuk jamur kuping.