

## **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.