

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil pengujian kita dapat melihat bahwa berat biji jagung setelah pengeringan dengan alat solar dryer selama 4 jam di hari pertama untuk pengeringan yang menggunakan alat kadar air yang berkurang sebanyak 36.25% dengan suhu 54.7°C dan untuk pengeringan luar ruangan kadar air yang berkurang 25.6% dengan suhu 33°C selanjutnya pada hari kedua pengujian, didapat pengeringan yang menggunakan alat kadar air yang berkurang 33% dengan suhu 52.3°C dan untuk pengeringan luar ruangan kadar air yang berkurang 21.9% dengan suhu 31.6°C dan pada hari terakhir pengujian, didapat pengeringan yang menggunakan alat kadar air yang berkurang 35.5% dengan suhu 53.3°C dan untuk pengeringan luar ruangan kadar air yang berkurang 22.1% dengan suhu 32.8°C

Jadi dapat disimpulkan bahwa rata rata pengeringan keseluruhan selama 3 hari pengeringan Didalam solar dryer adalah sebesar 34.91% dan untuk rata rata pengeringan keseluruhan selama 3 hari pengeringan Diluar menggunakan cahaya matahari langsung adalah sebesar 23.23%.

5.2 Saran

Pengolahan makanan melalui pengeringan merupakan salah satu contoh upaya masyarakat untuk menjaga keawetan bahan makanan. Oleh karena itu, perlu dikaji lebih lanjut metode pengeringan yang murah dan efisien namun tetap dapat menjaga kandungan gizi bahan makanan.