

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Tujuan pengeringan, antara lain:
  - a. Mengurangi risiko kerusakan karena kegiatan mikroba
  - b. Tidak terkontaminasi langsung dengan udara luar
  - c. Menghemat ruang penyimpanan atau pengangkutan
  - d. Mengurangi berat dan volume bahan tersebut
  - e. Untuk mendapatkan produk yang lebih sesuai dengan penggunaannya
2. Hasil Perawatan

Perawatan adalah kegiatan memelihara atau menjaga fasilitas alat dari kerusakan. Jadi dapat disimpulkan dalam perawatan rutin. Maka perawatan harian, mingguan, bulanan terjadi kondisi baik.

#### **5.2 Saran**

Pengolahan pangan dengan pengeringan merupakan salah satu contoh upaya masyarakat untuk dapat mempertahankan keawetan suatu bahan pangan. Oleh karena itu, perlu diteliti lebih lanjut metode pengeringan yang murah, efisien namun tetap dapat mempertahankan kandungan gizi suatu bahan makanan.