

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Spesifikasi dari rancang bangun alat penggorengan vakum yang dibuat adalah
 - Kapasitas masukan 2 kg bahan
 - Volume minyak 7 liter
 - Bahan bakar yang diperoleh LPG yang digunakan pada kompor gas sebagai alat pemanas
 - Daya listrik yang digunakan 440 watt
 - Model tabung penggorengan berbentuk silinder
 - Model bak mandi berbentuk horizontal
 - Sistem pendingin yang digunakan sirkulasi air
 - Dimensi total alat penggorengan vakum 111cm x 110 cm x 40 cm
2. Nilai kadar air keripik jamur tiram yang tinggi diperoleh pada perlakuan suhu 50°C dengan waktu penggorengan 20 menit sebesar 86.66% dan nilai kadar air rendah diperoleh pada perlakuan suhu 70°C dengan waktu penggorengan 35 menit sebesar 32,28%
3. Nilai rendemen keripik jamur tiram yang tertinggi diperoleh pada perlakuan suhu 50⁰C dan waktu 20 menit sebesar 55,38 % dan nilai rendemen terendah pada perlakuan 70⁰C dan waktu 35 menit sebesar 15.09%.
4. Pengujian organoleptik keripik jamur tiram ini dilakukan oleh 12 panelis. Nilai organoleptik yang diuji adalah warna, rasa dan tekstur pada keripik jamur tiram.
 - Untuk warna cokelat muda diperoleh pada perlakuan suhu 50⁰C dan waktu 20 menit sebesar 1,17, warna cokelat diperoleh pada perlakuan suhu 60⁰C dan waktu 30 menit sebesar 2,08 dan warna cokelat tua diperoleh pada perlakuan suhu 70⁰C dan waktu 35 menit sebesar 3.

- Untuk rasa, tidak ada rasa diperoleh pada perlakuan suhu 50⁰C dan waktu 20 menit sebesar 1,66 dan nilai organoleptik untuk yang terasa diperoleh pada perlakuan suhu 70⁰C dan waktu 25 menit sebesar 2,75.
 - Untuk tekstur atau kerenyahan, tidak ada tekstur atau kerenyahannya diperoleh pada perlakuan suhu 50⁰C dan waktu 20 menit sebesar 1 dan nilai organoleptik untuk tekstur atau kerenyahannya terasa diperoleh pada perlakuan suhu 70⁰C dan waktu 35 menit sebesar 2,75.
5. Penggorengan dengan metode penggorengan vakum menghasilkan keripik jamur tiram dengan kandungan gizi yang tetap terjaga seperti kandungan air yang sedikit sehingga keripik yang dihasilkan lebih kering dibanding dengan cara penggorengan biasa. Sehingga menghasilkan keripik jamur tiram dengan mutu yang baik dan mendapatkan suhu optimal untuk penggorengan keripik jamur tiram pada suhu 70⁰C dengan lama penggorengan 25-30 menit.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian alat penggorengan vakum yang menghasilkan produk berupa keripik buah-buahan dan keripik sayuran, yang dalam hal ini dilakukan penggorengan vakum yang menghasilkan keripik jamur tiram. Maka dapat disarankan agar percobaan lebih lanjut mengenai alat ini agar bisa ditambahkan mesin penggerak untuk memutar keranjang penggorengan agar mempermudah dalam proses pengadukan bahan yang di goreng dan menambahkan *spinner* agar hasil produk keripik buah-buahan maupun sayuran bisa terbebas dari kandungan minyak.