

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dengan memperhatikan hasil dan pembahasan sebelumnya maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Mesin penggorengan hampa (*Vacuum Frying*) adalah mesin khusus yang dirancang untuk memudahkan memproduksi keripik buah-buahan dan sayuran. Penerapan mesin penggorengan vakum dibuat dengan dimensi tabung penggorengan dengan tinggi 38 cm dan diameter 23 cm. Volume keseluruhan penggorengan vakum ini adalah 488.400 cm³. Alat penggorengan vakum ini memiliki daya sekitar 0,25 – 1 HP (150 – 750 watt) dan memiliki kapasitas penggorengan 2 kg dengan temperature penggorengan 50-85`C dan tekanan 0-200 mmHg
2. Nilai Rendemen pada keripik nangka yang tertinggi diperoleh pada perlakuan (100 mmHg-50°C) sebesar 44.56 % dan nilai rendemen terendah pada perlakuan (200mmHg - 70°C) sebesar 21.27%. nilai kadar air yang tinggi dijumpai pada perlakuan (100mmHg-50°C) sebesar 59.13% dan nilai kadar air rendah dijumpai pada perlakuan (200 mmHg - 70°C) yaitu sebesar 9.48 %, sedangkan nilai kadar vitamin C tertinggi dijumpai pada perlakuan (100mmHg-50°C) sebesar 52.84 mg. Sedangkan, nilai kadar vitamin C terendah dijumpai pada perlakuan (200 mmHg-70°C) sebesar 35.22 mg.

5.2 Saran

Dengan memperhatikan kesimpulan yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan bahwa alat penggorengan vakum ini masih belum sempurna karena tidak adanya spinner sebagai pengering keripik sehingga keripik yang dihasilkan tidak terlalu renyah, juga terdapat kesalahan pada penempatan termometer suhu karena hanya mengukur suhu pada ruang penggorengan bukan pada suhu minyak sebagai media penggoreng, serta vakum yang masih belum optimal karena tidak dapat menguapkan kadar air dalam buah yang akan digoreng sehingga buah hasil dari penggorengan masih banyak mengandung air dan jika diberikan perlakuan suhu dan tekanan yang tinggi maka keripik akan cepat mengalami kekosongan. Untuk itu perlu dilakukan upaya perbaikan serta penambahan komponen sehingga diharapkan alat penggorengan vakum ini dapat menghasilkan hasil yang optimal.