

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data penelitian dan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengaruh temperatur pengeringan terhadap kualitas yang dihasilkan yaitu semakin kecil temperatur ruang pendingin dan makin lama waktu pengeringan maka akan semakin mengoptimalkan terjadinya proses sublimasi pada bahan yang akan membuat kadar air pada bahan semakin berkurang.
2. Hasil produk tepung ampas kelapa menurut SNI 3751:2009 pada Kadar Protein minimal 7,0 % hasil analisa yang didapatkan 4,14 %, dan pada Kadar Air maksimal 14,5 % dari hasil analisa yang didapatkan sebesar 2,45 %. Hasil Kadar lemak setelah analisa didapatkan sebesar 15,67 %, Kadar Serat Kasar sebesar 30,53 %.
3. Nilai laju pengeringan pada suhu -14°C massa produk 200 gr hasil yang didapat lebih tinggi dari pada massa produk 100 gram, pada rentang waktu pengeringan yang sama semakin banyak sampel yang dikeringkan maka semakin banyak pula kandungan air yang tereduksi.

5.2 Saran

Untuk meningkatkan kinerja alat pengeringan beku vakum agar lebih optimal, Sebaiknya dilakukan secara kontinyu agar proses pengeringan tidak terhambat dan mengganggu bahan baku yang dikeringkan, untuk jumlah sampel yang banyak penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan waktu pengeringan yang lama dan menaikkan sedikit temperatur pengeringan agar hasil yang didapat pada jumlah sampel yang banyak benar-benar kering sempurna, pada tekanan vakum pada alat pengeringan beku vakum dapat diusahakan mencapai tekanan hingga -76 cmHg serta dapat diusahakan agar tekanan vakum dapat dioperasikan secara terus-menerus.