

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengaruh temperatur pengeringan dan waktu pengeringan terhadap rendemen susu skim kelapa bubuk 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. Pengaruh laju pengeringan susu skim kelapa bubuk terhadap rendemen susu skim kelapa bubuk yang dihasilkan yaitu semakin tinggi temperatur ruang pendingin maka semakin rendah laju pengeringan.

#### **5.2 Saran**

Setelah melakukan penelitian, maka penulis dapat memberikan saran guna memperbaiki kekurangan pada alat pengeringan beku vakum ini yaitu untuk mengoptimalkan hasil pengeringan dan laju pengeringan yang lebih baik, maka sebaiknya temperatur ruang pendingin pada alat pengeringan beku vakum dapat diusahakan mencapai suhu pendinginan yang lebih kecil sehingga proses sublimasi yang terjadi akan lebih optimal dan 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.