

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Jumlah sampel yang dikeringkan sebanding dengan jumlah zat gizi dari produk konsentrat protein kelapa (blondo) yang dihasilkan, semakin banyak jumlah sampel yang dikeringkan, maka kandungan gizi dari produk juga semakin banyak, sehingga variasi massa yang paling baik ialah variasi massa 50 gr. Semakin besar tekanan vakum, maka semakin baik kualitas produk yang dihasilkan, sehingga tekanan vakum 73 cmHg adalah tekanan vakum yang paling sesuai untuk mengeringkan konsentrat protein kelapa (blondo). Selain ditinjau dari kualitas produk, laju pengeringan dari produk yang dihasilkan juga paling cepat yaitu sebesar 3,32 gr/jam.
2. Hasil pengeringan produk susu bubuk dari konsentrat protein kelapa (blondo) yang paling sesuai dengan kriteria standar susu bubuk SNI No. 01-2970-2006 dan memiliki perbandingan kualitas terbaik yaitu pada variasi massa sampel 50 gr dengan tekanan vakum 73 cmHg yang memiliki kadar air 4,99%, kadar protein 23,84% dan kadar lemak 10,90%.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil yang didapat selama melakukan penelitian maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya desain alat pengering vakum beku yang digunakan dapat dilakukan secara kontinyu sehingga proses pengeringan tidak terhambat dan mengganggu bahan baku yang dikeringkan.
2. Tekanan vakum pada alat harus disesuaikan dengan standar alat pengering beku vakum yang ada yaitu sebesar 75,84 cmHg (338 Pa). Sehingga kinerja dari alat bisa lebih baik lagi.
3. Dengan jumlah sampel yang sama. Penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan waktu yang lebih singkat dan menambahkan parameter tidak tetap berupa waktu pengeringan.