

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian tentang pengaruh temperatur pengeringan terhadap cabai merah keriting adalah sebagai berikut.

Perlakuan temperatur pengeringan pada 50°C, 55°C, 60°C, 65°C dan temperatur kamar tidak berpengaruh terhadap berat, kadar air yang hilang, kadar air akhir, dan kandungan capsaicin cabai merah keriting setelah pengeringan. Pada temperatur perlakuan tersebut kandungan capsaicin masih dapat dipertahankan pada kisaran 3484-3881 ppm.

B. Saran

Penulis menyarankan agar dalam penelitian selanjutnya dapat digunakan temperatur pengeringan yang lebih rendah dan waktu pengeringan yang lebih lama dari 10 jam.