

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1. Kesimpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pengeringan karagenan berbahan dasar rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dilakukan menggunakan oven universal merk memert tipe UN 110 dengan 12 variabel berbeda pada suhu 110°C. Didapatkan variabel optimal laju pengeringan yaitu pada variabel humidity awal 30% (variable ke-3) dengan kadar humidity akhir 4,094% dengan waktu pengeringan selama 90 menit dan laju pengeringan 0,176 gr/cm<sup>2</sup> menit. Dengan hasil uji organoleptik variable ke-3 menghasilkan warna yang cokelat terang dan kelarutan yang mudah pada air panas bersuhu 75°C. serta variable ke-3 memiliki persen kesalahan terendah yakni sebesar sebesar 2,9% untuk grafik humidity vs waktu pengeringan dan 1,043% untuk grafik laju pengeringan vs waktu pengeringan.

#### **7.2. Saran**

Adapun saran dari penulis adalah wadah pengeringan karagenan sebaiknya jangan menggunakan alumunium foil lebih baik menggunakan loyang sehingga bentuk wadah tidak berubah, karagenan tidak lengket pada wadah saat kering sehingga mudah diambil, serta lebih flexible. Kemudian alat oven seharusnya diletakkan diatas meja, agar oven tidak kotor dan lebih mudah untuk memasukkan atau mengeluarkan bahan yang akan dikeringkan.