

BAB VII

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Praktikum pengeringan oven dengan menggunakan bahan labu kuning dengan variabel suhu, tebal irisan, dan arah irisan didapatkan hasil optimum pada irisan melintang yaitu kadar air labu kuning terendah, sebesar 53.96%, diperoleh pada suhu 90°C dengan ketebalan 3 mm. Hasil laju pengeringan maksimumnya diperoleh pada suhu 120°C yaitu 0.080 gram/menit dengan ketebalan 5 mm. Waktu pengeringan dengan hasil terbaik yaitu 180 menit pada suhu 70°C dengan ketebalan 3 mm dengan laju pengeringan total 0,135 gram/menit. Pada irisan membujur yaitu kadar air labu kuning terendah sebesar 65.162% diperoleh pada suhu 70 °C dengan ketebalan 2mm. Hasil laju pengeringa maksimum diperoleh pada suhu 120 °C yaitu 0,067 gram/menit dengan ketebalan 5 mm. Waktu dengan hasil terbaik yaitu 135 menit pada suhu 70 °C dengan ketebalan 3 mm dengan laju pengeringan total 0,190 gram/menit

Grafik hubungan suhu dan lama waktu pengeringan terhadap kadar air yaitu semakin tinggi suhu maka waktu yang digunakan untuk pengeringan akan semakin cepat sehingga kadar air dalam bahan akan terus berkurang. Grafik hubungan suhu dengan laju pengeringan adalah semakin lama waktu pengeringan maka laju pengeringan semakin menurun.

7.2 Saran

Saran yang diberikan guna memaksimalkan penelitian ini yaitu adanya panduan dalam pengoperasian per alat sehingga diharapkan mahasiswa dalam melaksanakan praktikum dapat mengoperasikannya dengan baik sehingga masa simpan dan kualitas alat tetap terjaga. Kebersihan alat dan lingkungan laboratorium merupakan hal yang sangat penting dalam keberlangsungan praktikum.