

BAB VII

Penutup

7.1 Kesimpulan

Dalam penelitian ini melakukan pengujian kadar air, dan laju pengeringan terhadap pepaya. Masing-masing bahan dikeringkan menggunakan oven dengan suhu 80, 90, 100 dan 110°C dan dengan ketebalan 1 mm, 2 mm, 4 mm, 6 mm dan 8 mm. Dari hasil penelitian, kadar air rata-rata pepaya dan waktu pengeringan yang didapat yaitu 84,56% dengan waktu 150 menit pada suhu 110°C, 89,65% dengan waktu 180 menit pada suhu 100 °C, 83,17% dengan waktu 225 menit pada suhu 90 °C, dan 85,57% dengan waktu 240 menit pada suhu 80 °C.. Hasil tersebut menunjukkan meskipun pengeringan dilakukan dengan perbedaan suhu dan ketebalan namun kadar air yang dihasilkan akan tetap sama, yang mengalami perbedaan hanyalah waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan. Semakin rendah suhu dan semakin tebal ketebalan maka semakin sedikit waktu pengeringan yang dibutuhkan. Hasil laju pengeringan maksimum diperoleh pada temperatur 110°C yaitu 0,90 gram/menit dengan ketebala 1 mm. Grafik hubungan temperatur dengan lama waktu pengeringan terhadap kadar air yaitu semakin tinggi temperatur maka waktu yang digunakan untuk pengeringan akan semakin cepat sehingga kadar air dalam bahan akan terus berkurang. Grafik hubungan temperatur dengan laju pengeringan adalah semakin lama waktu pengeringan maka laju pengeringan semakin menurun.

7.2 Saran

Saran yang dapat diberikan guna memaksimalkan penelitian ini yaitu diharapkan pengguna laboratorium tetap menjaga kebersihan dan menjaga kondisi alat dengan baik agar dalam melaksanakan praktikum tetap bersih, sesuai prosedur dan kondisi alat tetap baik sehingga didapatkan hasil yang maksimal.