

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

Oven pengering merupakan sebuah peralatan berupa ruang termal terisolasi yang digunakan untuk pemanasan, pemanggangan atau pengeringan suatu bahan. Dalam proses pengeringan, terjadi proses yang dinamakan humidifikasi dimana proses pemindahan atau pengeluaran kandungan air bahan hingga mencapai kurang dari kandungan air sebelumnya. Buah Apel dipilih karena mengandung banyak nutrisi yang dibutuhkan oleh manusia

Perlakuan terbaik dalam praktikum ini adalah perlakuan dengan kadar humidity 40% dan waktu pengeringan 240 menit yang menghasilkan laju pengeringan 0,0058 gr/cm<sup>2</sup> menit.

#### **7.2 Saran**

Buah Apel merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan mudah didapatkan dengan harga yang relative terjangkau, buah apel mengandung 80% air sehingga mudah membusuk. Harapannya dengan hasil tugas akhir ini dapat dikembangkan dan dimanfaatkan secara optimal lagi sebagai salah satu upaya memperpanjang daya simpan Buah Apel