

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis dapatkan, Dapat di simpulkan bahwa :

1. Pengeringan jahe ini menggunakan bahan bakar minyak bensin dengan temperature suhu yang bervariasi 50° C, 60° C, 70° C dan varian waktu yang berbeda-beda dan Selama proses penguapan jahe tidak menghasilkan perbedaan warna yang signifikan.
2. Untuk mengeringkan jahe dengan waktu 120 menit dengan suhu 70°C mendapat laju penyusutan 0.8 *gram/menit* dan laju penguapan bahan -0,698 *gram/cm²* belum cukup untuk kering sempurna.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis dapatkan, adapun saran sebagai berikut :

1. Untuk Bentuk ruang oven yang terlalu luas, jadi terlalu banyak waktu yang digunakan untuk mencapai suhu yang di inginkan begitu juga untuk mengeringkan jahe jadi lama sehingga kurang maksimal.
2. Perlu dilakukan perbaikan di lubang masukapi untuk diperbesar supaya aliran panas langsung bisa ke lubang keluar.
3. Perlu dilakukan variasi waktu lagi untuk mengetahui waktu yang optimal untuk mendapatkan hasil yang lebih.