

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Semakin tinggi suhu udara pengering yang digunakan semakin cepat proses pengeringan.
2. Pengeringan dengan suhu 60°C membutuhkan waktu yang lebih cepat, tetapi untuk energi yang digunakan lebih besar dibandingkan dengan pengeringan suhu 40°C dan suhu bertingkat yaitu membutuhkan waktu 840 menit dengan penggunaan energi sebesar 110.929 kJ.
3. Pemilihan suhu bertingkat dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pengeringan gel lidah buaya.
4. Untuk sampel gel lidah buaya kering yang dihasilkan memiliki warna krem pucat.

#### **5.2 Saran**

Penulis menyarankan agar dilakukan pengeringan gel lidah buaya dengan menambah variasi faktor pengeringan yaitu variasi kecepatan udara, dan setelah sampel disiapkan langsung dilakukan pengeringan, supaya tidak terjadi pengurangan massa yang signifikan, agar pembacaan data lebih akurat.



