BAB V
PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut

1. Penurunan kadar air pada awal proses pengeringan cepat dibanding akhir pengeringan.
2. Laju pengeringan ikan kembung pada proses pengeringan didapatkan tidak konstan yaitu bervariasi antara 0,000128 sampai 3,5576 gram/menit. Laju pengeringan pada awal proses pengeringan ikan kembung lebih besar dibanding pada akhir pengeringan.
3. Laju pengeringan sebanding dengan besarnya penurunan kadar air ikan kembung. Dimana saat kadar air tinggi laju pengeringan yang dihasilkan juga tinggi.
4. Pemilihan suhu sangat berpengaruh pada lama proses pengeringan. Dimana semakin tinggi suhu yang digunakan saat pengeringan membuat waktu pengeringan menjadi singkat.
5. Kalor yang dibutuhkan pada percobaan tergantung pada suhu yang digunakan. Dimana semakin besar suhu yang digunakan maka kebutuhan kalor akan semakin tinggi juga

5.2 Saran

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang lebih baik maka pada penelitian disarankan:

1. Ikan yang dipilih untuk penelitian usahakan mempunyai massa yang relatif sama karena akan berpengaruh pada laju pengeringan.