

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat berdasarkan penelitian pengeringan kakao klon BL 50 pasca fermentasi yang telah dilakukan dengan metode pengeringan oven tipe rak, bahwasanya perlakuan variasi suhu pengeringan terhadap mutu kakao Klon BL berpengaruh nyata terhadap laju pengeringan, suhu, RH, lama waktu pengeringan, rendemen, debit udara, energi untuk menguapkan air bahan, efisiensi pengeringan dan kadar lemak. Hasil rekapitulasi dari semua hasil pengamatan didapatkan bahwa perlakuan terbaik yaitu pengeringan biji kakao klon BL 50 pada suhu 60⁰C, dengan nilai laju pengeringan tertinggi sebesar 0,1566 kg/jam, lama waktu pengeringan 9 jam, debit udara 2,924 m³/jam, energi untuk memanaskan udara pengering 6909,596 kJ, energi untuk menguapkan air bahan 421,279 kJ, energi yang digunakan 133200,746 kJ, efisiensi pengeringan 19,422%, rendemen 50,075%, kadar lemak 53,094%, analisis jumlah biji per 100 gram dengan rata-rata jumlah yaitu sebesar 93,6677 dengan *grade* A.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian pengeringan kakao klon BL 50 pasca fermentasi yang telah dilakukan dengan menggunakan oven tipe rak dengan sumber panas dari gas, dapat disarankan untuk menambah jumlah bahan yang akan dikeringkan, dikarenakan kapasitas oven tipe rak mampu menampung sebanyak 10 rak pengeringan. Banyaknya bahan dan jumlah rak yang digunakan ini akan mempengaruhi nilai efisiensi pengeringan. Besarnya api pada oven harus sering di perhatikan sehingga suhu dalam ruang pengering tidak melebihi suhu yang telah di tetapkan.