

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengeringan batang buah naga (*Hylocereus sp.*) dengan menggunakan oven tipe rak didapatkan parameter pengamatan yang memiliki pengaruh nyata terhadap laju pengeringan, kadar protein, suhu pengeringan *setting*, kelembaban relatif (RH), *fineness modulus* (FM), energi untuk memanaskan udara pengering, energi untuk menguapkan air bahan, kebutuhan energi bahan bakar, efisiensi penguapan dan efisiensi pengeringan. Tetapi variasi suhu pengeringan dan ketebalan irisan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air awal, kadar air setelah pengeringan batang buah naga, kadar air tepung, rendemen, laju massa udara pengering, debit udara, dan efisiensi pemanasan. Pengaruh perlakuan terbaik berada pada suhu pengeringan 60°C dengan ketebalan irisan 2 mm, dapat dilihat dari beberapa hasil pengamatan yaitu laju pengeringan sebesar 0,220 kg/jam, kelembaban relatif (RH) sebesar 28,51, *fineness modulus* (FM) sebesar 1,030, energi untuk menguapkan air bahan sebesar 845,197 kJ, kebutuhan energi bahan bakar sebesar 40.667,485 kJ dan efisiensi pengeringan sebesar 2,086%.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian pengeringan batang buah naga (*Hylocereus sp.*) dengan menggunakan oven tipe rak, penulis menyarankan:

1. Pengirisan batang buah naga sebaiknya menggunakan sarung tangan, karena batang buah naga tersebut mengandung getah yang banyak sehingga menyebabkan tangan menjadi lengket;
2. Saat proses pengeringan berlangsung sebaiknya dilakukan pertukaran rak, agar panas yang diterima setiap rak lebih merata, sehingga hasil pengeringan juga lebih merata;
3. Disarankan untuk penelitian selanjutnya agar memenuhi semua ruang pada rak oven pengering sehingga tidak ada ruang kosong pada setiap rak untuk memperbesar efisiensi pengeringan dari alat tersebut.