

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Sifat fisik wortel kering dengan metode pengeringan :
 - a. Metode *solar dryer* memiliki warna yang cukup cerah L^* 31,19. a^* 22,73. b^* 15,11; tekstur 222,45 N/cm²; daya serap air yang baik 624,55%.
 - b. Metode *cabinet dryer* warna yang cukup cerah L^* 30,14. a^* 16,73. b^* 15,04; tekstur 294,90 N/cm², dan nilai daya serap air 612,74, %.
 - c. Metode *oven vacuum* memiliki nilai warna L^* 37,42. a^* 23,43. b^* 26,24, tekstur 235,73 N/cm² dan daya serap air 704,14 %.
 - d. Metode *freeze dryer* memiliki nilai warna L^* 40,83. a^* 29,52. b^* 20,68, tekstur 142,47 N/cm², dan daya serap air 748,14 %.
2. Sifat kimia wortel kering dengan metode pengeringan:
 - a. Metode *solar dryer* memiliki nilai kadar air 11,29 %, kadar abu 8,74 %, rendemen 12,08 %, serat kasar 31,44 %, beta-karoten 8519,83µg/100ml dan kadar vitamin C 0,128 mg/100ml.
 - b. Metode pengeringan *cabinet dryer* memiliki nilai kadar air 10,27 %, kadar abu 8,12 %, rendemen 11,43 %, serat kasar 26,05 %, beta-karoten 10194,33µg/100ml, dan kadar vitamin C 0,203 mg/100ml.
 - c. Metode pengeringan *oven vacuum* memiliki nilai kadar air 10,82 %, kadar abu 8,94 %, rendemen 11,21 %, serat kasar 21,03 %, beta-karoten 8879,67µg/100ml, dan kadar vitamin C 0,133 mg/100ml.
 - d. Metode pengeringan *freeze dryer* memiliki nilai kadar air 13,29 %, kadar abu 9,34 %, rendemen 26,25 %, serat kasar 23,24 %, beta-karoten 8732,33µg/100ml, dan kadar vitamin C 0,123 mg/100ml.
3. Metode pengeringan terbaik adalah metode pengeringan dengan *Freeze Dryer*, dimana nilai analisa fisik dan kimia yang lebih baik dibandingkan dengan tiga metode pengeringan lainnya. (*solar dryer*, *oven vacuum*, *cabiner dryer*). Metode *freeze dryer* memiliki nilai warna L^* 40,83. a^*

29,52. b^* 20,68; tekstur 142,47 N/cm²; dan daya serap air 748,14 %. dan sifat kimia memiliki nilai kadar air 13,29 %, kadar abu 9,34 %, rendemen 26,25 %, serat kasar 23,24 %, beta-karoten 8732,33 μ g/100ml, dan kadar vitamin C 0,123 mg/100ml.. Selain itu pada proses pengeringan dengan metode ini memberikan bentuk yang lebih baik dan masih dapat di terima oleh konsumen untuk di konsumsi.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut beberapa hal yang dapat disarankan kepada peneliti selanjutnya yaitu:

1. Melakukan penelitian pada penerapan waktu pengeringan untuk memberikan hasil yang memiliki kadar air yang seragam antar perlakuan metode pengeringan.
2. Melakukan penelitian terhadap kandungan wortel kering setelah dilakukan uji umur simpan.

