

## **V. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapat berdasarkan hasil penelitian pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung biji labu kuning, selain dari capaian kadar air yang telah memenuhi syarat mutu tepung secara SNI juga didapatkan capaian kadar protein yang memenuhi syarat mutu tepung secara SNI, dengan menggunakan alat pengering tipe rak, hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap mutu tepung biji labu kuning dilihat dari beberapa pengamatan yaitu kadar air awal biji labu kuning, suhu dan kelembaban relatif, laju pengeringan, energi untuk menguapkan air bahan, kebutuhan energi bahan bakar dan efisiensi pengeringan. Tetapi variasi suhu pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap, kadar air setelah pengeringan biji labu kuning, energi untuk memanaskan udara pengering, kadar air tepung, kadar protein, rendemen, laju massa udara pengering, dan modulus kehalusan, efisiensi pemansan, efisiensi penguapan dan efisiensi pengeringan. Suhu pengeringan terbaik untuk mutu tepung biji labu kuning yang berbeda nyata yaitu hasil pengeringan dengan suhu 65°C. Kadar air sebelum pengeringan 64,167%, laju pengeringan sebesar 0,0528 kg/jam. rata-rata kelembaban relatif sebesar 42,850%, energi untuk menguapkan air bahan sebesar 345,40 kJ, kebutuhan energi bahan bakar sebesar 51.276,394 kJ dan efisiensi pengeringan sebesar 0,674%.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian pengeringan biji labu kuning dengan menggunakan alat pengering tipe rak dengan sumber panas berasal dari gas, penulis menyarankan untuk menambah kapasitas bahan yang akan dikeringkan dikarenakan banyaknya bahan ini mempengaruhi nilai efisiensi pengeringan. Besarnya api pada oven harus sering di perhatikan sehingga suhu dalam ruang pengering tidak melebihi suhu yang telah ditetapkan. Suhu yang disarankan untuk penelitian selanjutnya adalah suhu terbaik yang didapatkan dari penelitian ini yaitu 65°C.