

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tugas akhir ini, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

Pengeringan kakao dengan menggunakan metoda pengeringan konvektif dibantu dengan ultrasonik dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pengeringan kakao, karena dapat mempercepat proses pengeringan. Variasi yang paling baik untuk digunakan dari hasil pengujian ini adalah konvektif dengan ditambahkan penggunaan ultrasonik pada suhu 65°C dengan kecepatan udara 1 m/s dimana waktu yang didapatkan dari pengeringan tersebut adalah 540 menit atau sekitar 9 jam sedangkan untuk tanpa penggunaan ultrasonik didapatkan waktu 690 menit atau sekitar 11 jam 30 menit. Dapat disimpulkan pengaruh penggunaan ultrasonik dapat mempengaruhi serta mempercepat proses pengeringan. Dimana untuk pengeringan variasi tersebut menghasilkan kakao dengan kadar air 7% dan warna hitam kecokelatan dengan kualitas terbaik dan mampu menghemat waktu hingga 87,5 %.

5.2 Saran

Penulis menyarankan agar dilakukan pengujian yang sama namun ditambah dengan variasi daya dari ultrasonik untuk mendapatkan informasi serta wadah peletak kakao dapat berputar otomatis agar pengeringan pada kakao merata.