

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapatkan dari tugas akhir “ Pembuatan dan Pengujian Alat Pengereng Biji Kakao Dengan Sistem *Centrifugal Dryer* “ adalah

1. Telah dibuat sebuah alat pengereng biji kakao dengan sistem *centrifugal dryer* yang dapat didapat digunakan untuk melakukan pengeringan pada biji kakao dengan waktu yang lebih cepat dari pengeringan biasanya.
2. Kecepatan putaran sangat berpengaruh untuk mendapatkan nilai gaya sentrifugal yang dihasilkan. Nilai dari gaya sentrifugal tersebut berpengaruh terhadap pengurangan kadar air yang terdapat pada biji kakao selain temperatur di dalam tabung pengereng. Untuk mendapatkan nilai kadar yang sesuai dengan syarat pengerengan pada temperatur 60 °C adalah pada waktu 120 menit dengan kecepatan putaran 150 rpm yaitu 7,6% dan pada 40 °C adalah dengan kecepatan 300 rpm dan waktu 120 menit yaitu 7,4%.

#### **5.2 Saran**

Saran dari penulis tentang penelitian alat pengereng biji kakao dengan sistem sentrifugal ini masih dilakukan penelitian lanjutan dan pengujian lainnya dengan berbagai macam objek yang akan dikeringkan.