

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal berikut:

1. *Chip* wortel dengan perbedaan metode pengeringan memberikan pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) terhadap karakteristik *chip* wortel seperti warna, tekstur, kadar karoten dan kadar air. Pengeringan oven vakum menghasilkan *chip* wortel dengan kadar karoten tertinggi sebesar 68,94 mg/100g, kadar air 6,68%, penampakan warna dengan indeks *lightness* sebesar 61,47, *redness* sebesar 19,88, *yellowness* sebesar 23,25, nilai tekstur 116,26 N/m².
2. *Chip* wortel pengeringan oven vakum terpilih sebagai produk unggulan dengan pertimbangan warna, tekstur, kadar air dan karoten sesuai dengan *Multiple Attribute Decision Making-Sample Additive Weight* (MADM-SAW).
3. *Chip* wortel dengan perbedaan suhu dan lama pengeringan serta interaksi antar kedua faktor berpengaruh signifikan ($p < 0,05$) terhadap karakteristik fisikokimia *chip* wortel seperti, kadar air, total karoten, warna dan tekstur. Pengeringan dengan suhu 60°C selama 10 jam memberikan hasil kadar karoten yang paling tinggi sebesar 57,15 mg/100g, kadar air sebesar 4,24%, penampakan warna dengan indeks *lightness* sebesar 35,68, *redness* sebesar 20,91, *yellowness* sebesar 17,63, nilai tekstur sebesar 281,65 N/m². Serta memiliki hasil uji organoleptik yang disukai oleh panelis terhadap warna dan tekstur *chip* wortel.
4. Nilai *Break Even Point* volume produksi yaitu 1,356.89 kg/tahun. Nilai BEP harga produksi Rp 70,671 /kg. Nilai R/C (*Return Cost Ratio*) 1,42 ($R/C > 1$) maka usaha layak untuk dilaksanakan.

B. Saran

Adapun saran untuk penelitian ini yaitu perlu dipelajari lebih lanjut mengenai kemasan dan pengujian umur simpan *chip* wortel yang dihasilkan dan juga diharapkan penelitian ini dapat diaplikasikan untuk skala industri.