

## IV. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengeringan buah nanas (*Ananas comosus*) menggunakan mesin pengeringan bertekanan rendah tipe rak dengan sumber panas dari listrik dapat disimpulkan, bahwa perlakuan *blanching* dan ketebalan irisan berpengaruh nyata terhadap mutu buah nanas kering pada masing-masing suhu pengeringan dilihat dari beberapa pengamatan yaitu kadar air, rasio kelembaban, volume bahan, konstanta laju pengeringan, energi aktivasi dan warna daging buah nanas. Nilai kadar air akhir, rasio kelembaban dan volume pada masing-masing perlakuan tidak berbeda jauh pada masing-masing suhu pengeringan, perlakuan *blanching* 10 menit dapat mempertahankan mutu dari segi warna, *blanching* 10 menit dan ketebalan 20 mm dengan energi aktivasi yang rendah. Berdasarkan hasil rekapitulasi penelitian didapatkan bahwa perlakuan terbaik yaitu *blanching* 10 menit dan ketebalan 20 mm pada masing-masing suhu pengeringan.

### 1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian pengeringan buah nanas (*Ananas comosus*) menggunakan mesin pengeringan bertekanan rendah tipe rak dengan sumber panas dari listrik yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya melakukan pengamatan terhadap kandungan vitamin c dan senyawa dalam bahan serta melakukan uji organoleptik pada bahan yang telah dikeringkan.