

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

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

1. Suhu pengeringan mempengaruhi laju pengeringan, jika nilai suhu semakin besar maka waktu pengeringan akan semakin kecil.
2. Pengeringan pada suhu bertingkat dengan peningkatan suhu setiap 180 menit menghasilkan waktu pengeringan paling kecil yakni selama 1390 menit namun menggunakan energi yang tidak terlalu besar yakni sebesar 116.553 mJ.
3. Pengeringan pada suhu bertingkat dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pengeringan gambir.
4. Pengeringan menggunakan metode pengeringan bertingkat menghasilkan produk gambir kering dengan kadar air sekitar 14% dan mencakup kriteria standar mutu nasional.

#### **5.2 Saran**

Penulis menyarankan agar untuk pengeringan selanjutnya dilakukan hal-hal sebagai berikut :

1. Memaksimalkan instalasi peredam getaran yang dihasilkan oleh alat, blower menghasilkan getaran pada bidang permukaan sehingga mempengaruhi pembacaan dari sensor massa yang sensitif dengan getaran sekitar.
2. Menambahkan faktor variasi pengeringan lain berupa variasi laju udara pengeringan dan kondisi kelembaban lingkungan.