

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan mengenai pengeringan vakum keripik salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) bahwa perlakuan variasi suhu berpengaruh nyata terhadap lama waktu pengeringan dan warna produk yang dihasilkan. Hasil rekapitulasi dari semua pengamatan didapatkan bahwa kadar air awal salak Pondoh sebelum pengeringan adalah sama yaitu sebesar 78% dan kadar air akhir salak Pondoh setelah pengeringan seragam yaitu sebesar 5% nilai ini sesuai dengan SNI keripik buah. Pada pengeringan suhu 70°C dibutuhkan waktu untuk mengeringkan bahan selama 2,5 jam. Pengeringan pada suhu ini lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan pada suhu 50°C dan suhu 60°C. Dari hasil pengamatan warna, pengeringan suhu 50°C dapat mempertahankan warna produk dibandingkan suhu 60°C dan suhu 70°C, dimana nilai *browning index* lebih kecil dibandingkan suhu yang lain.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian pengeringan vakum keripik salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) yang telah dilakukan, dapat disarankan agar pengeringan dilakukan dengan suhu yang lebih rendah serta melakukan pengamatan terhadap warna pada produk sebelum dan sesudah dikeringkan untuk dibandingkan.