

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap “Studi Suhu dan Waktu Pengeringan Menggunakan *Food Dehydrator* terhadap Karakteristik Produk Kering Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*)”, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi antara suhu dan lama waktu pengeringan terhadap kadar air, rendemen, total padatan terlarut, susut pengeringan, kadar vitamin C, kadar antioksidan, serta tingkat kesukaan warna dan tekstur asam kandis. Namun, tidak terdapat pengaruh interaksi pada kadar abu dan uji sensori aroma.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah pengeringan asam kandis pada suhu 60°C selama 10 jam, dengan hasil kadar air 11,83%, rendemen 20,70%, kadar abu 10,31%, total padatan terlarut 16,10°Brix, susut pengeringan 79,30%, kadar vitamin C 34,91%, kadar antioksidan 40,22%, serta nilai uji sensori warna 4,36, aroma 3,68, dan tekstur 4,12.
3. Nilai tambah buah asam kandis setelah dilakukan pengeringan berdasarkan analisis nilai tambah dengan metode Hayami yaitu sebesar Rp 1.828,39 /kg dengan rasio nilai tambah sebesar 22,58 % dan biaya lebih hemat 3 kali dari pengeringan konvensional.

### 5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan pengeringan asam kandis menggunakan alat pengering seperti *Food dehydrator* pada suhu 60°C dengan durasi waktu pengeringan 10 jam agar senyawa antioksidannya terjaga, lebih higienis dan rendemennya lebih besar dari pengeringan matahari. Peneliti juga menyarankan kepada peneliti berikutnya untuk melakukan analisis rancangan alat pengering asam kandis dengan kapasitas yang lebih besar.