

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kadar air berkurang lebih cepat pada awal proses pengeringan dibandingkan pada akhir proses pengeringan.
2. Kecepatan pengeringan ikan tenggiri selama proses pengeringan ditemukan tidak stabil, berfluktuasi antara 0,088 hingga 3,456 gram/menit. Kecepatan pengeringan pada awal proses pengeringan ikan tenggiri lebih tinggi dibandingkan pada akhir proses pengeringan.
3. Kecepatan pengeringan sebanding dengan derajat penurunan kadar air ikan tenggiri. Bila kadar airnya tinggi maka kecepatan pengeringannya juga tinggi.

5.2 Saran

Adapun saran untuk penelitian yaitu:

Usahakan untuk memastikan bahwa ikan yang dipilih untuk penelitian memiliki massa yang relatif sama karena hal ini akan mempengaruhi kecepatan pengeringan.

