

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian yang telah diperoleh bahwa total rata-rata nilai energi input adalah sebesar 86498,317 kJ/kg dan total energi output adalah sebesar 394074 kJ/kg. Keuntungan energi yang diperoleh pada produksi keripik sanjai sebesar 1,05 kali lipat dari energi yang diinputkan. Adapun kegiatan pengupasan membutuhkan energi sebesar 6.698,02 kJ/kg, proses pencucian membutuhkan energi sebesar 7.411 kJ/kg, proses pengirisan membutuhkan energi sebesar 52.188 kJ/kg, proses penggorengan membutuhkan energi sebesar 38.202,906 kJ/kg, proses pembuatan bumbu membutuhkan energi sebesar 40.233,74 kJ/kg, dan proses pemberian bumbu membutuhkan energi sebesar 44,408 kJ/kg.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah agar produksi keripik sanjai Zivanes dapat menggunakan penambahan mesin ataupun alat yang akan membantu proses produksi sehingga energi yang terpakai akan lebih efisien dan menghasilkan produk yang sesuai. Kemudian untuk pelaksanaan produksi keripik sanjai tersebut agar memakai perlengkapan kerja yang sesuai dengan standar keselamatan dan kenyamanan kerja.

