

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengujian yang telah dilakukan pada tanggal 16 Juli 2025 hingga 18 Juli 2025 dari pukul 10.00-15.00 WIB dan telah di analisis dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan karakteristik pengeringan kulit kayu manis menggunakan ruang pengering dengan penambahan sistem kontrol temperatur dan ruang pengering tanpa sistem kontrol temperatur, dengan temperatur yang diinginkan antara 50°C-60°C sebagai berikut:
  - Laju pengeringan rata-rata tertinggi pada ruang pengering dengan sistem kontrol temperatur didapatkan 0,3199 gram/menit sedangkan ruang pengering tanpa sistem kontrol temperatur didapatkan 0,15 gram/menit.
  - Penurunan massa rata-rata dari hari 1-3 kulit kayu manis tertinggi pada ruang pengering dengan sistem kontrol temperatur sebesar 513 gram sedangkan ruang pengering tanpa sistem kontrol temperatur sebesar 317 gram.
  - Penurunan kadar air rata-rata dari hari 1-3 kulit kayu manis tertinggi pada ruang pengering dengan sistem kontrol temperatur sebesar 17,01% dari 33,17%, sedangkan penurunan kadar air rata-rata ruang pengering tanpa sistem kontrol temperatur sebesar 10,52% dari 33,17%.
2. Berdasarkan perbandingan karakteristik, maka disimpulkan metode pengeringan yang lebih efisien dalam proses pengeringan kulit kayu manis adalah ruang pengering dengan penambahan sistem kontrol temperatur.

#### **5.2 Saran**

Untuk penelitian berikutnya, perlu dilakukan standarisasi massa dan ukuran bahan uji pada setiap metode pengeringan, serta penerapan variasi temperatur kontrol guna mengkaji pengaruhnya terhadap laju pengeringan, penurunan massa,

dan kadar air. Aspek-aspek ini sebenarnya sudah menjadi kebutuhan pada penelitian sebelumnya, namun belum dapat terealisasi saat itu. Selain itu, penelitian lanjutan sebaiknya juga mencakup parameter tambahan seperti konsumsi energi, kualitas akhir produk (warna, aroma, dan tekstur), serta waktu pengeringan, agar hasil yang diperoleh lebih komprehensif dan representatif.

