

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengeringan kulit manggis menggunakan metode *oven drying* serta analisis yang telah dibahas pada Bab IV, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi suhu pada metode *oven drying* berpengaruh signifikan terhadap mutu kulit manggis, dimana peningkatan suhu pengeringan mampu mempercepat proses pengeringan serta menurunkan kadar air hingga memenuhi standar yang ditetapkan.
2. Pengeringan menggunakan metode *oven drying* pada suhu 50°C menghasilkan kadar air akhir terendah sebesar 3,86% dengan massa akhir sebesar 236,8 gram. Hasil tersebut mendekati metode *freeze drying* yang menghasilkan kadar air akhir sebesar 3,08%, sehingga metode *oven drying* pada suhu 50°C dinilai mampu memberikan hasil pengeringan yang cukup baik.
3. Metode *oven drying* berpotensi untuk diterapkan pada skala masyarakat, khususnya bagi petani manggis di kawasan Kampung Tematik Manggis Limau Manis.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menguji pemanfaatan kulit manggis hasil *oven drying* sebagai bahan baku produk herbal dalam bentuk sediaan tertentu, seperti teh herbal, kapsul, atau ekstrak.
2. Perlu dilakukan pengujian daya simpan terhadap kulit manggis hasil pengeringan untuk mengetahui kestabilan mutu bahan baku herbal selama proses penyimpanan.

3. Penelitian selanjutnya dapat melakukan analisis senyawa bioaktif lainnya, seperti xanton, flavonoid, dan tanin, guna melengkapi informasi kualitas kulit manggis hasil pengeringan selain kandungan antosianin.
4. Perlu dilakukan analisis ekonomi yang lebih rinci untuk mengetahui potensi penerapan metode *oven drying* pada skala industri.

