

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil pengujian biji kakao dengan menggunakan elemen pemanas kompor listrik dan *wendscreen wiper* sebagai penggerak poros pengaduk dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Suhu terbaik pada pengeringan biji kakao yang telah dilakukan dengan mesin pengering terjadi pada suhu 60° C, karena pada suhu 60° C dengan banyak perlakuan dari mulai tekstur warna yang tidak hangus/ gosong dan mendekati kadar air 7,5% dibandingkan dengan suhu 70° C dan 80° C. menghasilkan lemak dan perotein yang baik menghasil kadar air yang memenuhi standart mutu biji kakao dan waktu pengeringan yang lebih cepat dibandingkan dengan pengeringan konvensional.
2. Waktu pengeringan biji kakao menggunakan mesin pengering yang dirancang adalah 16 jam pada suhu 60° C dengan massa akhir rata-rata sebesar 1089,67 gram, 15 jam pada suhu 70° C dengan massa akhir rata-rata sebesar 1085,33 gram dan 13 jam pada suhu 80° C dengan massa akhir rata-rata sebesar 1086 gram.
3. Mutu biji kakao yang dikeringkan menggunakan mesin pengering kakao yang dirancang memenuhi Standar mutu biji kakao (SNI 01 - 2323 - 1991) kadar air biji kakao antara 6 % sampai 7,5 %.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian pada mesin pengering biji kakao dengan variasi suhu 60° C, 70° C dan 80° C maka dapat diberikan saran untuk kedepannya, ada pun saran yang diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan kapasitas mesin pengering kakao yang lebih besar dan waktu pengeringan yang lebih cepat sehingga

kedepannya alat pengering kakao ini dapat diproduksi untuk digunakan oleh masyarakat.

2. Perlu dilakukan penelitian pada desain alat serta ukuran yang tepat sehingga dapat memberikan hasil yang lebih optimal.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada proses pengadukan kakao sehingga waktu pengeringan lebih cepat dan kualitas kakao lebih baik.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk kadar lemak dan protein pada biji kakao.

