

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari pengujian yang telah dilakukan ditarik kesimpulan sebagai berikut : Hasil penelitian menunjukkan bahwa temperatur pengeringan 40°C, 50°C dan 60°C memberikan pengaruh terhadap lama waktu pengeringan. Semakin besar temperatur pengeringan semakin cepat waktu pengeringan. Hal ini dapat dilihat bahwa, pada temperatur 60°C waktu yang dibutuhkan yaitu rata-rata 8,3 jam. Hal ini lebih cepat dibandingkan pada temperatur 40°C dan 50°C dimana waktu penelitian 11 jam dan 9 jam. Kualitas hasil pengeringan dari temperatur tersebut menghasilkan kualitas yang sama yaitu masuk dalam mutu I untuk kadar air dan minyak atsiri, sedangkan dari kualitas warna untuk ketiganya kualitas warna lada masuk dalam mutu lada putih II untuk warna lada putih keabu-abuan.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian dan mendapatkan hasil dari pengujian menggunakan mesin pengering lada yang, maka dapat memberikan saran untuk kedepannya, adapun sarannya sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan listrik yang lebih kecil dengan waktu yang lebih sedikit dan hasil yang optimal, agar kedepannya alat pengering ini bisa digunakan masyarakat.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang persebaran suhu terhadap lada yang dikeringkan menunjukkan suhu rak paling atas lebih rendah dari rak bagian tengah dan bawah.
3. Gunakan motor penggerak yang sesuai dengan daya yang dibutuhkan.