

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, peneliti dapat menyimpulkan :

1. Pengeringan kunyit menggunakan mesin pengering tray dryer tipe rak, dengan pemanas bohlam lampu pijar yang dilengkapi dengan pengontrol suhu (Thermostat) dalam penelitian ini suhu berpengaruh terhadap pengeringan kunyit.
2. Dalam penelitian ini suhu yang digunakan adalah suhu 50°C, 60°C dan 70°C dalam pengeringan kunyit.
3. Dapat disimpulkan suhu 70°C merupakan perlakuan terbaik dalam pengeringan kunyit dan berpengaruh terhadap susut bobot kunyit, kadar air dalam kunyit dan fraksi tepung kunyit sehingga mendapatkan hasil terbaik.

#### **1.2 Saran**

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya dapat mengamati pengaruh suhu terhadap warna, aroma dan rasa dari kunyit dan dengan perlakuan suhu yang lebih tinggi untuk melihat perlakuan terbaik. Selain itu, untuk mendapatkan pengeringan kunyit yang merata sebaiknya pada saat pengeringan setiap rak cukup di isi dengan 100 gr kunyit.