

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang pengaruh lama waktu pengeringan pada pembuatan tepung kacang hijau instan maka ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil uji kadar air, kerapatan, dan rendemen diketahui signifikan dimana kadar air nilai paling tertinggi yaitu 7,0%, kerapatan 8,2 g, rendemen 94,8 %, maka dapat dikatakan bahwa suhu dan lama waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kerapatan dan rendemen.
2. Perlakuan terbaik dari kadar air, kerapatan, dan rendemen terhadap pengaruh lama waktu pengeringan tepung kacang hijau terdapat pada perlakuan lama waktu 40 menit.

5.2 saran

Bersasarkan kesimpulan diatas peneliti menyarankan hal yang perlu diperhatikan: Bagi peneliti selanjutnya agar melakukan pembuatan produk pangan yang paling sesuai menggunakan suhu 150°C selama 1 jam pengeringan. Suhu yang tinggi menyebabkan bahan relative basah sehingga harus digunakan waktu yang lebih lama.