

BAB IV

PENUTUP

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa kadar air pada bahan pangan sangat dipengaruhi oleh suhu pengeringan serta waktu pengeringan dimana nilai kadar air tertinggi yaitu 49% dicapai pada perlakuan suhu pengeringan 50 °C dengan waktu pengeringan 4 jam, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan suhu pengeringan 70 °C yaitu 46% dengan lama 4 jam.

5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian disarankan pengeringan beras jagung terbaik yaitu pada suhu 70°C selama 4 jam.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk masa simpan (kadaluars

