

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Nilai kapasitas efektif alat yang tertinggi pada sampel bahan bawang merah goreng terdapat pada perlakuan kecepatan 800 rpm dan lama waktu 60 detik yaitu sebesar 5,424 kg/jam, nilai kapasitas efektif alat yang tertinggi pada sampel keripik ubi terdapat pada perlakuan kecepatan 800 rpm dan lama waktu 60 detik yaitu sebesar 5,784 kg/jam sedangkan nilai kapasitas alat yang tertinggi pada sampel keripik pisang terdapat pada perlakuan kecepatan 800 rpm dan lama waktu 60 detik yaitu sebesar 5,892 kg/jam.
2. Persentase nilai minyak yang tertiriskan tertinggi pada sampel bawang merah goreng terdapat pada perlakuan kecepatan 1000 rpm dengan lama waktu penirisan 120 detik yaitu senilai 18,1 %, Persentase nilai minyak yang tertiriskan tertinggi pada sampel keripik ubi terdapat pada perlakuan kecepatan 1000 rpm dengan lama waktu penirisan 120 detik yaitu senilai 18 %, sedangkan persentase nilai minyak yang tertiriskan tertinggi pada sampel keripik pisang terdapat pada perlakuan kecepatan 1000 rpm dengan lama waktu penirisan 120 detik yaitu senilai 9,9 %.
3. Persentase nilai minyak yang tertiriskan terendah pada sampel bawang merah goreng terdapat pada perlakuan kecepatan 800 rpm dengan lama waktu penirisan 60 detik yaitu senilai 9,6 %, persentase nilai minyak yang tertiriskan terendah pada sampel keripik ubi terdapat pada perlakuan kecepatan 800 rpm dengan lama waktu penirisan 60 detik yaitu senilai 3,6 % sedangkan persentase nilai minyak yang tertiriskan terendah pada sampel keripik pisang terdapat pada perlakuan kecepatan 800 rpm dengan lama waktu penirisan 60 detik yaitu senilai 1,8 %

5.2. Saran

Adapun saran dari penelitian ini yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada jenis makanan yang lebih besar seperti keripik tempe dan makanan gorengan lainnya.