

BAB V

PENUTUP

1. Kecepatan penurunan kadar air paling tertinggi pada $P = 624$ W, $v = 1,5$ m/s berat jamur 500 g, dalam waktu 140 menit telah tercapai kadar air 6,91 % sedangkan paling terendah pada $P = 432$ W, $v = 1,2$ m/s berat jamur 750 g waktu 220 menit untuk mencapai kadar air 6,6%.

SEC paling tinggi pada $P = 432$ W, $v = 1,2$ m/s, berat jamur 500 g yaitu sebesar 3,58 kWh/kg dan yang terendah pada $P = 624$ W, $v = 1,5$ m/s, berat jamur 750 g sebesar 2,81 kWh/kg. *SEC* rata-rata dari 12 variasi 3,27 kWh/kg

2. Efisiensi paling tinggi pada $P = 624$ W, $v = 1,5$ m/s, berat 750 g dengan efisiensi sebesar 53,95% . Efisiensi rata-rata dari 12 variasi 46,23%. Biaya Energi Pengeringan paling rendah Rp. 4059.61 / kg air, jika kadar air jamur yang dikeringkan sebesar 82,3% maka biaya pengeringan Rp. 3.349 untuk 1 kg jamur
3. Perbandingan pengeringan dengan oven dengan pengeringan lampu infrared, dari segi biaya, sec, dan waktu pengeringan, pengering dengan lampuinfrared adalah yang paling baik.
4. Semakin besar level daya, kecepatan udara pengering dan berat jamur maka semakin besar pula efisiensi energi pengeringan dan sebaliknya.
5. Semakin besar level daya, kecepatan udara pengering dan berat jamur maka semakin kecil *SEC* dan sebaliknya.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penyempurnaan alat pengeringan ini terutama padabagian isolasi untuk meminimalkan kehilangan panas.

2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan bahan baku yang berbeda sehingga dapat diperoleh data dari berbagai jenis bahan baku.
3. Perlu dilakukan pengambilan data analisa produk hasil pengeringan ini.

