

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kajian pengeringan cabai merah menggunakan metode pengeringan *sun drying* dan *artificial drying* berpengaruh terhadap kandungan vitamin C dan warna, serta tidak berpengaruh nyata pada rendemen dan kadar air dan derajat warna kemerahan *Chili Flakes*.
2. Metode pengeringan cabai merah pada pengeringan *sun drying* dan *artificial drying* menghasilkan kualitas terbaik dengan menggunakan pengeringan sinar matahari kombinasi *tray dryer* dengan rendemen 66,86 %, kadar air 8,5%, vitamin C 269,86 mg/100 gr, nilai kecerahan 41, dengan warna merah kekuningan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka penulis menyarankan agar melakukan penelitian menggunakan metode sinar matahari kombinasi *tray dryer* untuk menghasilkan kualitas *chili flakes* yang tepat.