

## **BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh lama waktu pengeringan terhadap kadar air, susut bobot, dan laju pengeringan jagung pada suhu 70°C, diperoleh kadar air jagung mengalami penurunan seiring bertambahnya waktu pengeringan. Selama 300 menit proses pengeringan, kadar air turun dari 72,41% menjadi 45,98%. Namun, kadar air akhir tersebut masih belum memenuhi standar penyimpanan jagung yang ideal, yaitu sekitar 14%. Susut bobot jagung menunjukkan peningkatan progresif, dari 12,5% pada menit ke-30 menjadi 49% pada menit ke-300, yang menandakan adanya kehilangan massa akibat penguapan air selama proses berlangsung. Laju pengeringan tertinggi terjadi pada 30 menit pertama, yaitu sebesar 2,07 g/menit, kemudian menurun secara bertahap.

### **5.2 Saran**

Saran untuk penelitian ini adalah untuk mendapatkan kadar air jagung yang sesuai standar penyimpanan (12–14%), disarankan menambah durasi pengeringan lebih dari 300 menit.