

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Suhu penggorengan yang optimum keripik semangka dengan menggunakan penggoreng vakum pada interval suhu 75 – 90°C adalah 85,9 °C.
2. Nilai efisiensi energi tertinggi terdapat pada suhu penggorengan 90°C sebesar 26.88 % sedangkan nilai efisiensi energi terendah terdapat pada suhu 75°C sebesar 18.69%. Semakin tinggi suhu penggorengan pada *vacuum fryer* maka semakin tinggi pula efisiensi energinya.
3. Hasil uji organoleptik skala *hedonik* (uji kesukaan) terhadap nilai kesukaan produk keripik semangka menunjukkan bahwa suhu penggorengan vakum 85°C memberikan nilai yang paling disukai oleh panelis semi terlatih.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka ada beberapa saran yang penulis sampaikan untuk meningkatkan kualitas keripik semangka, antara lain:

1. Penggorengan keripik semangka disarankan suhu penggorengan 85°C karena pada suhu tersebut diperoleh hasil terbaik dari penggorengan.
2. Perlu diadakannya penelitian lebih lanjut untuk mempertahankan kualitas keripik semangka yang baik dari segi kemasan yang digunakan, karena pada kemasan yang kurang baik menyebabkan keripik semangka lebih cepat menyerap air (melempem).