

BAB 5

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa metode pengeringan yang baik untuk pembuatan simplisia yaitu metode pengeringan oven. Hasil dari pengujian organoleptis pada metode pengeringan oven berwarna coklat tua dan pada pengeringan sinar matahari berwarna coklat mudah, berbentuk serbuk halus, memiliki rasa yang asam dan pahit dan berbau khas aromatik. Pada pengujian kadar air mendapatkan hasil melebihi persyaratan dengan hasil pengeringan oven 14,2% dan pengeringan sinar matahari 15%.

5.2.Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka peneliti menyarankan perlu dilakukan uji lebih lanjut mengenai hasil kulit buah nanas berupa susut pengeringan, uji kadar sari untuk mengetahui lama umur simpan kulit buah nanas.

