

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil pembahasan didapatkan untuk proses perpindahan panas pada alat pengering ikan dan efisiensi yang dihasilkan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Suhu udara masuk dan suhu udara keluar pada alat pengering dengan durasi waktu selama 5.30 jam sebesar $32,30^{\circ}\text{C}$ dan $51,21^{\circ}\text{C}$
2. Suhu dalam ruang pengering pada alat pengering dengan durasi waktu selama 5.30 jam sebesar $78,03^{\circ}\text{C}$.
3. Kelembaban (RH) udara masuk dan udara keluar yaitu $74,50^{\circ}\text{C}$ dan $82,91^{\circ}\text{C}$

Sedangkan efisiensi alat pengering terhadap energi yang dihasilkan adalah 8,35%. Rendahnya efisiensi alat diakibatkan karena banyaknya energi yang terbuang disebabkan oleh alat tersebut tidak memiliki isolasi untuk menahan energi yang *loss*.

5.2. Saran

Dilihat dari jumlah energi yang tersedia untuk pengeringan maka sebaiknya ruangan pengering dibuat paralel dalam jumlah lebih dari satu agar energi hasil pembakaran tidak terbuang bersamaan. Ketebalan bahan sebagai dinding konstruksi alat pengering mekanik multi komoditas tipe udara alami tergolong tipis dan tidak dilengkapi dengan system isolasi sehingga pada proses pengeringan berlangsung banyak energi panas yang terbuang atau terjadi *energy losses*.