

## **BAB 5**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Optimalisasi alat pengering kacang panjang dapat menstabilkan suhu didalam ruang pengering dengan range suhu 40°C-50°C selama 38 menit.
2. *Buzzer* dapat memberikan peringatan ketika proses pengeringan sudah selesai berdasarkan nilai *humidity* pada ruang pengering antara 19%RH-22%RH.

#### **5.2 Saran atau Penelitian Selanjutnya**

1. Dapat dilakukan penelitian selanjutnya guna mengoptimisasi alat pengering kacang panjang dengan memperhatikan faktor *responsibility* pembukaan atau penutupan valve terhadap perubahan suhu.
2. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat mengoptimisasikan alat pengering kacang panjang dengan mewujudkan alat yang siap digunakan untuk masyarakat atau petani kacang panjang.