

**BAB V**

**SIMPULAN DAN SARAN**

**5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, dapat diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Temperatur ideal untuk pengeringan biji jagung adalah 80°C karena memenuhi standar pengeringan jagung.
2. Waktu yang ideal untuk pengeringan biji jagung adalah 1 jam 30 menit dengan menggunakan temperatur 80°C.

**5.2 Saran**

Adapun saran yang penulis harapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya temperatur untuk pengeringan biji jagung mampu dikondisikan agar tetap konstan.
2. Sebaiknya silinder penempatan biji jagung mampu berputar secara berkelanjutan.

**DAFTAR PUSTAKA**

Anonim. 2015. <http://tanipermainews.blogspot.co.id/2015/05/tanaman-jagung-pertumbuhan-tanaman.html>

Atmaja, Y. P., 2010 *Perencanaan dan Pengujian Alat Pengering Jagung Dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk kapasitas 9 kg Per-Siklus*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Brooker, D.B., Bakker-Arkema, F.W. dan Hall, C.W., 1992, *Drying and Storage of Grains and Oil Seed*. 4th edition, van Nostrad USA

Canene-Adam K., Clinton, S.K., King, J. L., Lindsheild, B. L., Wharton C., Jeffery, E. & Erdman, J. Jr. 2004. *The growth of the Dunning R-3327-h transplantable prostate adenocarcinoma in rats fed diets containing tomato, broccoli, lycopene, or receiving finasteride treatment*, FASEB J. 18: A886 (159.4).

Diswandi Nurba, Dyah Wulandani, Y. Aris Purwanto, Raffi Paramawati, Leopold O.Nelwan. 2016. *Analisis Sebaran Kadar Air Jagung Selama Proses Pengeringan dalam In-Store Dryer (ISD)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor

Effendi, S. dan Sulistiati, N., 1991, *Bercocok Tanam Jagung*. CV Yasaguna, Jakarta

Holman, Jp. 1998. *Perpindahan Kalor*. Penerbit Erlangga. Edisi Keenam. Jakarta

Lilik T.Mulyantara, Leopold O.Newan, S. Endah Agustina, Teguh W.Widodo

Moran, Michael j., Shapiro, Howard N.2004. *Termodinamika Teknik Jilid 1*. Erlangga. Edisi Keempat. Jakarta

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Moran, Michael j., Shapiro, Howard N.2004. *Termodinamika Teknik Jilid 2*. Erlangga. Edisi Keempat. Jakarta

Muchamad Taufiq. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Pengeringan Konvensional Dan Fluidized Bed*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.



Murni, Andarias Makka. 2008. *Teknologi Budidaya Jagung*. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Pitt, Donald R. 2012, *Teori Dan Soal-Soal Perpindahan Kalor*. Jakarta: Erlangga

Setiyo, Yohanes, 2003, *Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengering Tipe Kotak untuk Pengerigan Buah Salak*. Pengantar Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Taib, G., Sa'id, E..G. , Wiraatmaja, S., 1988, *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*, Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.

Warisno. 2007. *Jagung Hibrida*. Kanisuis. Yogyakarta

