

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka disimpulkan bahwa:

1. Lama waktu pengeringan tepung siwalan yang berbeda, berpengaruh terhadap kualitas tepung siwalan yang dihasilkan.
2. Perlakuan lama waktu pengeringan tepung siwalan terbaik terdapat pada perlakuan P3 dengan lama waktu pengeringan 4 hari yang menghasilkan kadar air 16,091% dan pada perlakuan P1 dengan lama waktu pengeringan 2 hari yang menghasilkan kadar abu 45,150% dalam tepung buah siwalan.
3. Kadar abu memiliki hubungan dengan kadar air dimana kadar air berbanding terbalik dengan kadar abu.

5.2 Saran

Tepung biji buah siwalan yang sudah lewat masa panen, tidak direkomendasikan untuk membuat suatu produk olahan makanan karena tepung yang dihasilkan tidak dapat dicerna oleh tubuh manusia. Hal ini disebabkan tepung dari biji buah siwalan yang sudah lewat masa panen mengandung kadar serat kasar yang tinggi sehingga tepung yang di hasilkan tidak halus seperti tepung lainnya.