

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Perlakuan suhu pengeringan buah sukun berpengaruh nyata terhadap kadar air, kerapatan dan rendemen tepung buah sukun.
2. Suhu pengeringan buah sukun terbaik pada suhu 80°C dan menghasilkan kadar air terbaik 4,200%, kerapatan 0.470% dan rendemen 18.090% tepung buah sukun

5.2. Saran

Dalam penelitian selanjutnya di sarankan agar melakukan pembuatan produk pangan yang paling sesuai menggunakan suhu 80°C selama 5 jam pengeringan. Suhu yang rendah menyebabkan bahan relative basah sehingga harus digunakan waktu yang lebih lama.