

# PENGARUH LAMA WAKTU PENGERINGAN TERHADAP KUALITAS TEPUNG KELOR

## Abstrak

**Leng. Anita Febi\*) Bunga. H.J. Fredrik\*\*) Makaborang. Marthen\*\*)**

Proses pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air yang terdapat dalam daun kelor sehingga daun kelor lebih awet dan dapat disimpan dalam waktu yang lama, sehingga dapat mengatasi kelebihan saat musim panen tiba, penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan membuat tepung daun kelor dengan lama waktu pengeringan yang berbeda, Proses pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air yang terdapat dalam daun kelor sehingga daun kelor lebih awet dan dapat disimpan dalam waktu yang lama, penelitian ini dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, Lama waktu pengeringan sangat berpengaruh terhadap kualitas tepung daun kelor dilihat dari kadar air dan kadar protein tepung daun kelor yang signifikan. Lama waktu pengeringan daun kelor terbaik diperoleh P4 (4,100%) yang menghasilkan kadar air terendah yang berbeda nyata dengan P1 (7,140%), P2 (6.660 %), dan P3 (5,120%), serta kadar protein tertinggi diperoleh dari P4 (34,310%) yang berbeda nyata dengan P1 (33,684) dan P2 (33,682). Dari hasil penelitian ini dalam proses pengolahan pengeringan tepung daun kelor untuk mendapatkan kadar air yang rendah serta mempertahankan dan kadar protein yang optimal maka disarankan menggunakan pengeringan dibawah paranet dengan lama pengeringan 5 hari.

*Kata Kunci: Tepung Kelor, Pengeringan, Kadar Air, Kadar Protein*

\*) Peneliti

\*\*) Pembimbing I

\*\*) Pembimbing II