

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.2. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Lama waktu pengeringan sangat berpengaruh terhadap kualitas tepung daun kelor dilihat dari kadar air dan kadar protein tepung daun kelor yang signifikan .
2. 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%).

#### **5.2. Saran**

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.