

BAB V

PENUTUP

5.1.Kesimpulan

Dari hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa

1. Kehilangan Vitamin C Pada Pengeringan Daun Kelor Menggunakan Dehidrator Dengan Suhu Pengeringan Yang Berbeda memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P>1$) terhadap kandungan Vitamin C daun Kelor.
2. Semakin tinggi suhu Dehidrator yang digunakan dalam proses pengeringan Daun kelor maka akan semakin besar pula kehilangan vitamin C pada daun kelor.

5.2.Saran

Vitamin C sangat dibutuhkan dalam tubuh sebagai antioksidan sehingga perlu adanya control suhu pengeringan yang tepat pada Daun Kelor sehingga disarankan dapat menggunakan suhu 30 °C dalam proses pengeringan Daun Kelor menggunakan Dehidrator agar dapat meminimalisir kehilangan kadar vitamin C pada Daun Kelor.