

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian studi karakteristik mutu tepung serai dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan perlakuan blansir yang berbeda, sebagai berikut :

1. Serai dapur memiliki kadar air sebesar $86,229 \pm 0,330$ %.
2. Waktu yang dibutuhkan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) untuk mencapai kadar air dibawah 12 % dengan menggunakan oven pengering (suhu 70°C) berkisar 14 – 16 jam.
3. Persentase derajat kehalusan tepung serai dapur dengan kategori kasar dan halus diperoleh pada perlakuan blansir celup yaitu sebesar 24,75 % dan 51,55 %. Sedangkan untuk kategori sangat halus diperoleh pada perlakuan blansir kukus yaitu sebesar 41,3 %.
4. Perlakuan yang berbeda pada serai dapur berpengaruh terhadap rendemen tepung yang dihasilkan.
5. Aktivitas air tepung serai dapur masih dibawah batas minimum beberapa pertumbuhan mikroba, yaitu berkisar 0,258 – 0,342.
6. Penelitian ini sudah memenuhi standar mutu tepung serai dapur untuk ketiga perlakuan yang digunakan dan tepung serai dapur yang dihasilkan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan :

1. Penelitian lebih lanjut sebaiknya dilakukan perbedaan pada pengeringan dengan menggunakan energi matahari dan menggunakan alat penggilingan yang lain seperti *hammer mill* dalam melakukan penepungan.
2. Penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dari tepung serai dapur dan variasi kemasan yang baik untuk mempertahankan mutu dari tepung serai dapur.