

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Sifat fisik bubuk biji mahoni dengan metode pengeringan dimana nilai rata-rata hasil analisis yaitu pada Metode *solar dryer* memiliki nilai rendemen 44,74%, °Hue 81,5, lama waktu pengeringan ±60 jam. Metode *sun dryer* memiliki nilai rendemen 42,56 %, °Hue 82,64 , lama waktu pengeringan ±36 jam. Metode *oven dryer* memiliki nilai rendemen 41,95 %, °Hue 82,43, lama waktu pengeringan ±12 jam. Metode *vacum dryer* memiliki nilai rendemen 41,47%, °Hue 81,5, lama waktu pengeringan ±5 jam.

Sifat kimia bubuk biji mahoni dengan metode pengeringan dimana nilai rata-rata hasil analisis yaitu pada Metode *solar dryer* memiliki nilai kadar air 7,16%, kadar abu 4,3%, aktivitas antioksidan 48,25%, total flavonoid 77,1 mg QE/g. Metode *sun dryer* memiliki nilai kadar air 6,4%, kadar abu 3,6%, aktivitas antioksidan 53,4%, total flavonoid 90,08 mg QE/g. Metode *oven dryer* memiliki nilai kadar air 5,65%, kadar abu 3,6%, aktivitas antioksidan 44,15%, total flavonoid 103,09 mg QE/g. Metode *vacum dryer* memiliki nilai kadar air 5,31%, kadar abu 4%, aktivitas antioksidan 54,65%, total flavonoid 130,54 mg QE/g

2. Metode pengeringan terbaik adalah metode pengeringan dengan *oven vacum*, dimana nilai analisa fisik dan kimia yang lebih baik dibandingkan dengan metode pengeringan lainnya (*solar dryer*, *sun dryer* dan *oven dryer*) karena pada bubuk biji mahoni diharapkan kadar air yang rendah dengan mempertahankan kandungan kimia seperti flavonoid yang tinggi. Metode *oven vacum* memiliki nilai rendemen 41,47%, °Hue 81,5, lama waktu pengeringan ±5 jam, nilai kadar air 5,31%, kadar abu 4%, aktivitas antioksidan 54,65%, total flavonoid 130,54 mg QE/g

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut beberapa hal yang dapat disarankan kepada peneliti selanjutnya yaitu:

1. Sebaiknya pada proses pengeringan dengan sun dryer dan solar dryer di malam hari biji mahoni yang dikeringkan disimpan kedalam kotak yang terdapat silica gel untuk mempertahankan kadar airnya.
2. Melakukan penelitian pada Bubuk Biji Mahoni untuk produk selain produk makanan karena biji mahoni memiliki rasa yang pahit.
3. Pada perlakuan sun dryer dan solar dryer sebaiknya dilakukan pengecekan suhu pada saat pengeringan supaya lebih jelas perbedaan metode pengeringan tersebut.

