

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Daun bayam memiliki kadar air sebesar  $88,69 \pm 0,02$  %.
2. Waktu yang dibutuhkan untuk mencapai kadar air di bawah 7 % dengan menggunakan oven pengering (suhu  $70^{\circ}\text{C}$ ) berkisar antara 12 – 15 jam.
3. Rendemen tepung daun bayam yang paling tinggi dihasilkan dengan menggunakan blender pada ayakan 50 mesh.
4. Proses penepungan menggunakan alat penggilingan yang berbeda tidak mempengaruhi nilai kandungan vitamin C tepung daun bayam.
5. Hasil uji organoleptik berdasarkan warna dan aroma untuk tepung daun bayam dengan menggunakan lumpang lebih disukai oleh panelis dibandingkan blender. Sebaliknya, uji organoleptik berdasarkan tekstur untuk tepung daun bayam dengan menggunakan blender lebih disukai oleh panelis.

### 5.2 Saran.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan jika ingin mendapatkan kualitas tepung yang baik, sebaiknya menggunakan alat penggilingan tradisional (lumpang) dalam melakukan penepungan. Sebaliknya jika ingin mendapatkan hasil rendemen yang lebih banyak, sebaiknya menggunakan blender dalam melakukan penepungan, serta memilih ayakan yang sesuai SNI dalam penepungan. Selain itu perlu juga dilakukan penelitian lanjut tentang suhu blansir yang baik pada daun bayam dan uji klorofil pada tepung bayam, serta teknologi pengemasan pada tepung bayam.