

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

- a. Optimasi pembuatan tepung daun pandan dengan variasi jenis pengering (pengering kabinet, *freeze dryer* dan pengering oven) didapatkan tepung daun pandan yang masih dapat mempertahankan senyawa bioaktif didalamnya yaitu senyawa flavonoid.
- b. Pengeringan dengan menggunakan pengering kabinet, *freeze dryer* dan pengering oven berpengaruh nyata terhadap warna, indeks penyerapan air (IPA), kadar air kadar flavonoid tepung daun pandan yang dihasilkan dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar total fenol.
- c. Tepung daun pandan dengan *freeze dryer* merupakan tepung daun pandan terbaik dengan karakteristik warna hijau terbaik, nilai indeks penyerapan air (IPA) yaitu 1102,28% bk, kadar air 13,39% bb dan 2803,05% bk, kadar total fenol 53,49 mg GAE/g bk, kadar flavonoid 1,30 mg EK/g bk

### B. Saran

Berdasarkan pada penelitian optimasi pembuatan tepung daun pandan dengan variasi pengering (pengering kabinet, *freeze dryer* dan pengering oven) diketahui bahwa kadar fenol tidak berbeda nyata, untuk mengetahui aktifitas antioksidan masing-masing tepung daun pandan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.