

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Interaksi perlakuan yang lebih baik berdasarkan kandungan nutrisinya diperoleh perlakuan penambahan tepung daun kelor 2% dengan lama pengeringan 25 menit yang memiliki mutu kadar air 7,47%; serat kasar 1,71%; kalsium 96,05 mg/100 g dan total padatan terlarut 6,65°Brix.
2. Penambahan tepung daun kelor 3% menghasilkan mutu yang lebih baik pada serat kasar 1,40%; kalsium 122,50 mg/100 g; total padatan terlarut 6,40° Brix dan karakteristik sensorik dengan rasa, aroma, tekstur dan warna lebih disukai.
3. Lama pengeringan 30 menit lebih baik dibandingkan lama waktu 25 menit pada mutu kadar air 8,81%; serat kasar 1,43%; kalsium 121,30 mg/100 g; total padatan terlarut 2,48°Brix dan pada karakteristik sensorik dengan rasa, aroma, tekstur dan warna lebih disukai.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan rasio *flakes* sorgum yang tepat agar produk yang dihasilkan lebih disukai dan sesuai dengan standarisasi sehingga layak diperhitungkan sebagai sumber pangan fungsional.