

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Suhu yang berbeda mempengaruhi hasil berat jenis dengan hasil yang paling tinggi dengan suhu 120°C sebesar 1,387 g/ml sedangkan lama waktu pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap berat jenis.
2. Suhu yang berbeda mempengaruhi hasil luas permukaan spesifik dengan hasil yang paling tinggi dengan suhu 120°C sebesar 19,076 cm<sup>2</sup>/gr sedangkan lama pengeringan lama waktu pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap luas permukaan spesifik.
3. Suhu dan lama waktu pengeringan yang berbeda mempengaruhi hasil sudut tumpukan dengan hasil yang paling rendah dengan suhu 120°C sebesar 3,228° selama 3 jam.

### 5.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian lebih lanjut mengenai pengaplikasian tepung cangkang telur dengan perlakuan yang sama terhadap ternak unggas ataupun ruminansia.
2. Penelitian selanjutnya dapat ditelusuri lebih lanjut dengan bahan dan perlakuan yang sama untuk mengetahui kandungan mineral dalam tepung.

