

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa: Tepung cangkang kijing lokal berfungsi sebagai sumber bahan tambahan makanan untuk manusia. Perlakuan yang mampu memengaruhi kadar air, kadar protein, dan kadar abu adalah pada suhu 90°C selama 9 jam diperoleh nilai berturut-turut 2.26%, 1.33% dan 96.67%.

5.2 Saran

Penulis menyarankan sebaiknya dalam pembuatan tepung cangkang kijing lokal (*Pilsbryoconcha* sp.) perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai derajat putih, lama penyimpanan dan pembuatan tepung cangkang kijing lokal dapat menggunakan oven dengan suhu pengeringan 90°C selama 7-9 jam. Untuk pembuatan tepung cangkang kijing sebaiknya bahan NaOH digantikan dengan bahan-bahan alamiah sehingga aman untuk digunakan.