

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan *heatloss* dapat disimpulkan bahwa :

1. Semakin lama waktu pengeringan kadar air kerupuk semakin rendah. Kadar air kerupuk pada 6 jam sebesar 12,20 %, pada 6.30 jam 11,64 % dan pada 7 jam 11,29 %.
2. Semakin lama waktu pengeringan maka *heatloss* yang dihasilkan semakin banyak. *Heatloss* yang dihasilkan oleh ketel uap pada 6 jam sebanyak 264.054,80 KJ, sedangkan untuk 6,5 jam sebanyak 305.567,54 KJ dan Untuk 7 jam sebanyak 437.876,87 KJ.
3. Kadar air kerupuk dengan menggunakan pengering media udara panas telah memenuhi standar SNI 2713.1:2009 sebesar 11-12%.

5.2 Saran

Dari hasil perhitungan kadar air kerupuk telah memenuhi standar SNI 2713.1:2009, karena dalam perhitungan ini kadar air kerupuk telah memenuhi standar SNI 2713.1:2009., sehingga jika ingin dilakukan penelitian lebih lanjut, untuk menghitung *heatloss* pada Ketel Uap dilakukan perhitungan perpindahan panas secara konveksi dan konduksi.

