

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Lama desugerasi limbah putih telur ayam yang berbeda berpengaruh nyata pada kadar air ($P < 0,05$) yaitu 3,63%.
2. Lama desugerasi limbah putih telur ayam memberikan pengaruh tidak nyata ($P < 0,05$) dan terjadi karena tidak ada penguapan selama penyimpanan 0, 2 dan 4 hari yaitu berkisar antara 6,0% dan 7,1%.
3. Lama desugerasi limbah putih telur ayam memberikan pengaruh tidak nyata ($P < 0,05$) pada suhu 70°C yaitu 87,35% rendahnya kadar protein ini disebabkan kestabilan kadar air saat dipanaskan.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian lebih lanjut yaitu mengenai pembuatan tepung putih telur ayam ras dan ayam kampung dengan mengaplikasikannya pada produk olahan lainnya.

