

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan ragi roti *Saccharomyces cereviceae* sangat nyata meningkatkan nilai pH fermentasi telur gagal tetas. Penambahan ragi roti *Saccharomyces cereviceae* pada konsentrasi 0,25% dan 0,50% nyata meningkatkan nilai pH tepung telur gagal tetas. Semakin tinggi konsentrasi ragi roti yang ditambahkan menurunkan nilai pH.
2. Penambahan ragi roti *Saccharomyces cereviceae* pada konsentrasi 0,25%, 0,50% dan 0,75% nyata meningkatkan daya buih tepung telur gagal tetas, tetapi semakin tinggi konsentrasi ragi roti yang ditambahkan akan menurunkan daya buih tepung telur gagal tetas.
3. Perlakuan tidak berpengaruh terhadap nilai rendemen dan kadar air tepung telur gagal tetas.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian tersebut saran yang dapat disampaikan yaitu perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang uji organolaptik berupa warna, aroma dan tekstur untuk mengetahui pengaruh dari perlakuan terhadap produk tepung telur utuh yang dihasilkan.