

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu pengeringan yang tepat pada pembuatan tepung telur adalah pada suhu 50°C selama 3 jam menggunakan dehidrator dengan rendemen 23,80 %.
2. Karakteristik tepung telur berpengaruh nyata terhadap rendemen, analisis kadar protein, kadar air, derajat putih dan tidak berpengaruh nyata terhadap, kadar lemak, uji pH, daya buih.
3. Berdasarkan perhitungan BEP unit pada tepung telur adalah 2.894 kotak sedangkan BEP berdasarkan Rupiah adalah Rp. 57.899.613

5.2. Saran

Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk lebih memperhatikan proses pengeringan pada tepung telur dan peneliti menyarankan terhadap masa simpan tepung telur.