

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pengeringan oven dan foam mat berpengaruh signifikan ( $P < 0,05$ ) terhadap beberapa karakteristik telur ayam bubuk yang dihasilkan seperti daya buih, daya emulsi, daya serap air, daya serap minyak, nilai pH dan kadar air.
2. Roti yang dibuat dari telur ayam bubuk yang dikeringkan dengan *foam mat drying* lebih disukai pada parameter rasa, aroma dan tekstur dibandingkan dengan *oven drying* dan kontrol.
3. Roti tawar yang dibuat dari telur ayam bubuk yang dikeringkan dengan proses *foam mat drying* juga dipilih sebagai produk unggulan dengan pertimbangan rasa, warna, nilai kekerasan, dan peningkatan volume sesuai dengan *Multiple Attribute Decision Making-Sample Additive Weight* (MADM-SAW).
4. Roti tawar yang dibuat dengan penggunaan telur ayam bubuk yang dikeringkan dengan *foam mat drying* layak untuk dilaksanakan dalam skala yang lebih besar dengan *Payback Period* (PBP) selama 1,8 tahun atau modal yang ditanamkan pada usaha ini dapat dikembalikan sebelum umur proyek berakhir (3 tahun) dengan kriteria *Net Present Value* (NPV) sebesar Rp 37.903.902,18 dengan *Incremental Rate of Return* (IRR) sebesar 21% dan Net B/C senilai 1,22 kali.

### B. Saran

Adapun saran untuk penelitian ini yaitu untuk menguji umur simpan dari telur ayam bubuk yang dihasilkan dan juga diharapkan penelitian ini dapat diaplikasikan pada skala yang lebih besar.