

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan *L. plantarum* SN13T pada pengolahan tepung putih telur berpengaruh nyata terhadap kelarutan, rendemen, warna, organoleptik hedonik warna dan tekstur dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air dan organoleptik hedonik aroma pada tepung putih telur. Hasil terbaik yang didapatkan pada penelitian ini adalah perlakuan D dengan penambahan *L. plantarum* SN13T sebanyak 1,5%, dimana tepung putih telur yang dihasilkan memiliki kadar air 9,21%, kelarutan 71,23%, rendemen 12,99%, warna (nilai L^*) 90,16, organoleptik hedonik warna 3,86 (suka), aroma 3,10 (netral) dan tekstur 3,88 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil tersebut, untuk memperoleh mutu tepung putih telur yang lebih baik dan lebih diminati disarankan untuk menambahkan *L. plantarum* SN13T sebanyak 1,5% dalam putih telur saat proses fermentasi. Penelitian lanjutan dapat dilakukan untuk mengatasi kadar air pada tepung putih telur agar dapat memenuhi standar yang ditetapkan, serta selanjutnya dapat dilakukan pengujian daya simpan untuk memperoleh masa simpan tepung putih telur yang optimal.