

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penambahan asam asetat sampai pada level 3% tidak dapat meningkatkan rendemen dan waktu rehidrasi, menurunkan kadar air dan pH, namun dapat meningkatkan daya buih dan kestabilan buih. Penambahan asam asetat pada level yang berbeda tidak menurunkan kadar protein tepung putih telur yang dihasilkan. Perlakuan terbaik ditinjau dari sifat fungsional adalah penambahan asam asetat 3% yang menghasilkan daya buih dan kestabilan buih tertinggi (407,1% dan 97,8%).

5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan mengenai pembuatan tepung putih telur ayam ras dengan memanfaatkan limbah putih telur yang masih banyak dijumpai aplikasi pada produk olahan kuliner.