

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan putih telur dapat memberikan intensitas warna yang lebih cerah, tekstur yang lebih empuk, dan volume pengembangan yang lebih besar, dibandingkan tanpa penggunaan putih telur.
- Penyimpanan pada hari ketiga suhu *chiller* (4-7°C) dapat mempertahankan intensitas warna lebih tinggi, dan volume pengembangan lebih rendah dibandingkan penyimpanan suhu ruang.
- Penambahan putih telur 30 gram dan 60 gram tidak memberikan pengaruh yang beda nyata pada tingkat kekerasan pao selama penyimpanan.
- Bakpao yang dihasilkan dari formulasi F5 (tanpa menggunakan mentega) diperoleh nilai kekerasan yang lebih tinggi dibandingkan dengan kontrol.

5.2. Saran

- Perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan pao yang menggunakan putih telur sebagai indikator penurunan mutu.
- Perlu adanya pengujian perbandingan suhu penyimpanan terhadap tingkat kekerasan pao setelah dikukus.

