

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Bedasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa lama pengeringan pada teh telur berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein, daya larut, uji warna, nilai sensori rasa, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, nilai mutu sensori warna, rasa, aroma dan tekstur akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai sensori warna. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa teh telur instan dengan lama pengeringan terbaik didapat pada perlakuan C (pengeringan 4 jam) sudah memenuhi standar gizi, mutu dan penerimaan produk dilihat dari efisiensi waktu pengeringan yaitu dengan kadar air 2,53%, kadar protein 15,71%, daya larut 71,50%, uji warna 38,34 (b), nilai sensori yang masih dapat diterima panelis, nilai mutu sensori warna 5,16, nilai mutu sensori rasa 4,88, nilai mutu sensori aroma 3,76, dan nilai mutu sensori tekstur 3,88.

5.2. Saran

Bedasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penambahan bahan pengental dan pembusa pada teh telur instan dengan lama pengeringan yang berbeda.