

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa lama pengeringan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap parameter aktivitas antioksidan, kadar lemak, kadar abu dan nilai energi. Pada penelitian ini didapatkan rata-rata aktivitas antioksidan yaitu 27,96-48,28%, kadar lemak yaitu 12,07-15,32%, kadar abu yaitu 1,15-1,79% dan nilai energi 4,50-4,83 kkal/gram. Lama pengeringan 2 jam memberikan hasil terbaik dengan aktivitas antioksidan 48,38%, kadar lemak 12,07%, kadar abu 1,15% dan nilai energi 4,50 kkal/gram.

### 5.2. Saran

Dari hasil penelitian ini masih diperlukan tindak lanjut penelitian tentang penggunaan *foaming agent* untuk mempertahankan busa pada teh telur instan dan juga pemberian perasa dan pengental untuk meningkatkan cita rasa dan meningkatkan kekentalan agar dapat lebih disukai oleh masyarakat.

