

V. PENUTUP

5.1. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *tambusu* dengan perlakuan penambahan jumlah telur mulai dari 20% hingga 100% memiliki pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein, lemak, abu serta tingkat kesukaan warna, aroma, rasa dan nilai keseluruhan organoleptik. Perlakuan telur 100% dari 100% jumlah telur merupakan perlakuan terbaik karena memiliki kadar protein 8,58%, kadar lemak 6,66%, kadar abu 3,70% serta uji hedonik dengan nilai keseluruhan organoleptik 5,48 dengan tingkat mutu agak suka sampai suka.

5.2. SARAN

Untuk mengetahui kelanjutan pengaruh dari perbedaan jumlah telur yang digunakan dalam pembuatan *tambusu* dengan metode penambahan jumlah telur dapat dilakukan penelitian lanjutan dengan variasi jenis telur yang dipakai dalam pembuatan *tambusu* serta jumlah tahu untuk penyeimbang dalam olahan *tambusu* untuk menurunkan kadar lemak dalam setiap potongan sajian *tambusu*.