

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan CMC pada minuman teh telur beku berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein, kadar lemak, total padatan, nilai sensori tekstur dan penerimaan keseluruhan akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai sensori rasa, aroma dan warna. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa teh telur beku dengan penambahan CMC terbaik didapatkan pada perlakuan D yaitu dengan penambahan konsentrasi CMC 0,6% dengan kadar protein 3,09%, kadar lemak 1,12%, total padatan 12,13%, nilai uji sensori warna 5,22, nilai uji sensori rasa 4,80, nilai uji sensori aroma 5,08, nilai uji sensori tekstur 5,20 dan penerimaan keseluruhan 5,10.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait penambahan bahan pengental yang alami seperti umbi porang, karena umbi porang dapat digunakan sebagai penstabil yang mengandung glukomanan.

