

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan teh telur pada es krim berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap *overrun*, *melting time*, uji warna, nilai mutu hedonik warna dan nilai mutu hedonik tekstur akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap mutu hedonik rasa dan mutu hedonik aroma. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa es krim dengan penambahan presentase teh telur terbaik didapat pada perlakuan D yaitu presentase penambahan 75% teh telur dengan *overrun* 61,75%, *melting time* 61 menit, uji warna 23,17 (b*), nilai mutu sensori warna 5,64, nilai mutu sensori rasa 5,3, nilai mutu sensori aroma 3,58 dan nilai mutu sensori tekstur 5,4.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan melakukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan umur es krim teh telur sehingga dapat diketahui batas masa penyimpanan dan uji mikrobiologi.

