

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan persentase teh telur berbeda nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, nilai sensori warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa es krim dengan penambahan teh telur terbaik pada perlakuan B yaitu dengan (penambahan 25%) dengan kadar air 75.33%, kadar protein 3.07%, kadar lemak 3.17%, kadar abu 0.74%, nilai sensori yang masih dapat diterima oleh panelis dengan nilai uji sensoris warna 6.04 (suka), nilai uji sensoris aroma 5.66 (suka), nilai uji sensoris rasa 5.40 (agak suka), nilai uji sensori tekstur 5.50 (agak suka), dan nilai sensori keseluruhan 5.46 (agak suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan bahan stabil dan pengental berbeda terhadap es krim penambahan teh telur.

