

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dengan penambahan konsentrasi larutan teh hitam pada pembuatan telur puyuh pidan berpengaruh terhadap nilai pH, kadar air, kadar protein, nilai organoleptik warna putih telur dan aroma serta tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, nilai organoleptik warna kuning telur dan tekstur. Telur puyuh pidan dengan penambahan larutan teh hitam pada perlakuan E yaitu konsentrasi 12% dapat memberikan hasil terbaik dengan pH 8.28, kadar air 55.40%, kadar protein 11.61%, aktivitas antioksidan 10.31% nilai organoleptik warna putih telur 3.88 (coklat kehitaman), warna kuning telur 2.76 (hijau), aroma 1.48 (normal / bau khas telur) dan tekstur 3.36 (agak padat).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pembuatan telur puyuh pidan (*Century egg*) dengan penambahan konsentrasi larutan teh hitam, ternyata penambahan konsentrasi larutan teh hitam tidak memberikan pengaruh terhadap peningkatan aktivitas antioksidan sehingga disarankan untuk mencari alternatif ekstrak nabati lainnya yang berpotensi dapat meningkatkan aktivitas antioksidan telur puyuh pidan.