

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan jumlah telur yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein pada *pucuak ubi* talua pada setiap penambahan jumlah telurnya. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, tekstur, uji hedonik warna, uji hedonik aroma, uji hedonik rasa, uji hedonik tekstur, dan uji hedonik secara keseluruhan pada produk *pucuak ubi* talua.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada proses pembuatan produk *pucuak ubi* talua yaitu pada perlakuan D, yaitu dengan perbandingan penambahan jumlah *pucuak ubi* dan telur 1 : 2,25 dengan nilai kadar protein 9,74%, kadar air 26,02% , tekstur 7,24 N/cm² dan uji hedonik warna 5,44 (agak suka), uji hedonik aroma 5,44 (agak suka), uji hedonik rasa 5,20 (agak suka) uji hedonik tekstur 5,58 (suka), uji hedonik daya terima keseluruhan 5,42 (agak suka).

5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut terhadap produk *pucuak ubi* talua dengan perbandingan antara *pucuak ubi* dan telur (1 : 2,25). Dilakukan perlakuan penelitian penelitian terkait jenis *pucuak ubi* yang berbeda atau jenis telur yang berbeda.