

## V. KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

Penambahan tapai singkong pada teh telur berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai pH, nilai karakteristik sensori warna, rasa, aroma dan tekstur, akan tetapi berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar air dan warna serta penerimaan secara keseluruhan. Teh telur dengan penambahan tapai singkong terbaik didapat pada perlakuan B yaitu presentase penambahan 5% tapai singkong dengan kadar air 83,53, nilai pH 5,53, warna  $L^*$  35,82 dan karakteristik sensori hedonik dan mutu hedonik warna 5,22 (agak suka) dan 4,58 (cokelat), rasa 4,80 (agak suka) dan 4,24 (agak rasa tapai), aroma 5,00 (agak suka) dan 4,82 (agak beraroma tapai), tekstur 5,20 (agak suka) dan 4,50 (kental) serta penerimaan keseluruhan 4,96 (agak suka).

### 5.2. Saran

Penulis menyarankan melakukan penelitian lanjutan untuk pengembangan berbagai produk dari teh telur. Salah satunya pada es krim dengan penambahan teh telur tapai singkong sebanyak 5% terhadap es krim.

