

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung porang pada teh telur beku berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, total padatan, nilai hedonik warna dan nilai hedonik tekstur. Akan tetapi berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai hedonik rasa, nilai hedonik aroma, dan nilai hedonik penerimaan keseluruhan. Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa teh telur beku dengan penambahan terbaik didapat pada perlakuan C yaitu dengan penambahan 0,2% dengan kadar air 83,25%, kadar abu 0,42%, dan total padatan 16,76% Nilai hedonik yang masih dapat diterima panelis, nilai warna 4,90 (suka), nilai rasa 4,86 (suka), nilai aroma 5,42 (suka), nilai tekstur 4,54 (suka), dan nilai penerimaan keseluruhan 5,06 (suka).

5.2 Saran.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan level pemberian tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terbaik pada perlakuan C dengan persentase 2%, maka dari itu untuk penelitian selanjutnya peneliti menyarankan untuk menggunakan level terbaik dengan level berbeda.