

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan penambahan tepung ubi ungu dapat meningkatkan aktivitas antioksidan rendang telur yang terbaik pada Perlakuan B (75%:25%) yaitu: meningkatkan aktivitas antioksidan rendang telur 25,41%, total energi rendang telur 4,296 kkal/g, tidak mempengaruhi amilopektin rendang telur, uji organoleptik warna 2,44 (suka), uji organoleptik aroma 2,40 (suka), uji organoleptik rasa 2,32 (suka) dan tidak mempengaruhi tekstur rendang telur. Penggunaan substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi ungu hingga 25% menunjukkan hasil yang terbaik.

### 5.2 Saran

Penelitian pengaruh substitusi tepung ubi ungu terhadap rendang telur perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap daya simpan dan kadar kolesterol dari rendang telur tersebut.

