

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kualitas kimia telur pindang dengan penambahan ekstrak daun teh hijau dapat meningkatkan kadar air, kadar protein dan kadar FFA serta dapat menurunkan kadar lemak telur pindang dengan perlakuan terbaik yaitu pada penambahan ekstrak daun teh hijau dengan persentase sebesar 10% dengan nilai rata-rata kadar air kuning telur 50,38%, kadar protein 9,23%, kadar lemak 10,47% dan kadar FFA 0,36%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk menggunakan perlakuan penambahan ekstrak daun teh sebesar 10% pada telur pindang, melakukan penelitian lanjut mengenai daya simpan dari telur pindang dan pengaruh kualitas kimia lain terhadap telur pindang.