

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung sagu sampai konsentrasi 30 g dapat menggantikan tepung beras sebagai bahan pengikat pada pembuatan rendang telur dilihat dari kandungan protein, kadar air, kandungan lemak, bilangan asam dan asam lemak bebas.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan rendang telur menggunakan tepung sagu yang disimpan pada suhu kamar.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui mutu organoleptik dan mutu fisik rendang telur dengan menggunakan tepung sagu.