V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Lama penyimpanan yang berbeda pada rendang telur berbahan dasar tepung sagu berpengaruh meningkatkan bilangan asam, asam lemak bebas, bilangan TBA, dan menurunkan mutu organoleptik rasa dan tekstur, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kandungan lemak, mutu organoleptik warna dan mutu organoleptik aroma.
2. Rendang telur berbahan dasar tepung sagu yang disimpan selama 3 bulan masih layak dikonsumsi dilihat dari bilangan TBA dan mutu organoleptiknya.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan:

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang penyimpanan dengan jenis kemasan yang berbeda untuk mendapatkan masa simpan yang maksimal.
2. Penggunaan alat penggorengan vakum dan *spinner* selama penggorengan agar kerupuk rendang telur yang dihasilkan lebih berkualitas.
3. Pada penelitian ini masih belum diteliti lebih lanjut mengenai kandungan gizi rendang telur secara keseluruhan selama penyimpanan.

UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau