

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Substitusi bubuk kulit telur pada bubur instan jali tidak berpengaruh pada hasil dari uji kadar air dan protein bubur instan jali karena dihasilkannya kadar air dan protein yang acak atau tidak beraturan seiring dengan substitusi konsentrasi bubuk kulit telur.
- Substitusi bubuk kulit telur sangat berpengaruh pada hasil dari uji kadar kalsium bubur instan jali karena dihasilkannya kadar kalsium yang berurutan seiring dengan substitusi konsentrasi bubuk kulit telur.
- Semakin banyak konsentrasi bubuk kulit telur, semakin tinggi kadar kalsium yang ada pada bubur instan.
- Hasil uji kadar air, protein, dan kalsium pada semua perlakuan sudah sesuai dengan standar kadar air, protein, dan kalsium yang ditetapkan oleh SNI.

5.2. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji sensori bubur instan jali dengan substitusi bubuk kulit telur agar dapat diketahui tingkat kesukaan konsumen pada perbedaan perlakuan.