

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Ada pengaruh penambahan tepung cangkang telur bebek terhadap kadar air, abu, protein, lemak dan kalsium. Kadar air, lemak dan protein tertinggi terdapat pada kontrol masing-masing 88,68%, 17,21% (bk) dan 27,8% (bk), sementara kadar abu dan kalsium tertinggi terdapat pada *soygurt* penambahan tepung cangkang telur bebek 6% sebesar 1,65% dan 3,40%. Hasil terbaik berdasarkan parameter sifat kimia yaitu pada penambahan tepung cangkang telur bebek 2%.
2. Ada pengaruh penambahan tepung cangkang telur bebek terhadap aktivitas antioksidan pada *soygurt* kedelai hitam. Aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada *soygurt* kedelai hitam kontrol yaitu 17,57%, dan ada perbedaan pada tiap perlakuan.
3. Ada pengaruh penambahan tepung cangkang telur bebek terhadap sifat sensoris. Sifat sensoris terbaik *soygurt* dari hasil penambahan tepung cangkang telur bebek yaitu pada 2% dengan karakteristik rasa asam, aroma langu khas produk kedelai, dan tekstur yang lembut.

B. Saran

1. Untuk mendapatkan hasil *soygurt* dengan hasil yang terbaik dapat dilakukan penambahan tepung cangkang telur bebek tidak lebih dari 2% serta dapat dilakukan penambahan essence untuk menutupi aroma langu yang masih muncul.
2. Untuk meningkatkan persentase penambahan tepung cangkang telur bebek lebih dari 2% dapat dilakukan pengecilan ukuran lebih dari 100 mesh agar tekstur dan rasa yang timbul tidak terlalu mengganggu.