

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Cheese stick growol dengan formulasi penambahan putih telur dan ekstrak wortel menunjukkan bahwa penambahan ekstrak wortel 1,5% dengan 11% putih telur memiliki tingkat kesukaan tertinggi.

2. Khusus

- a. *Cheese stick* growol dengan penambahan ekstrak wortel berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu warna produk dan tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur dan kadar air produk. Kemudian *cheese stick* growol dengan penambahan putih telur berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu tekstur produk, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan kadar air produk.
- b. Mengevaluasi perlakuan terbaik penambahan ekstrak wortel dengan putih telur pada *cheese stick* growol pada penambahan 1,5% ekstrak wortel dan 11% putih telur. Hasil uji kimia perlakuan terbaik yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan karbohidrat *by-difference* yang dilakukan pada produk *cheese stick* growol terbaik berturut-turut dalam satuan % yaitu 2,54%bb, 1,79%bb, 6,59%, 16,84%, 71,24%. Hasil pengujian kimia *cheese stick* growol menunjukkan bahwa analisa produk terbaik memenuhi standar SNI kue kering.

B. Saran

Sebaiknya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan putih telur dengan konsentrasi ekstrak wortel *cheese stick* growol karena perlu pengkajian mengenai rasa serta tentang kandungan-kandungan lain didalamnya yang bisa membuat orang yang mengkonsumsinya bisa mendapatkan tambahan nilai gizi mengenai penambahan putih telur dan konsentrasi ekstrak wortel untuk dikonsumsi

