

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian adalah pengasapan telur asin menghasilkan kualitas organoleptik terhadap warna albumen, yolk dan kerabang telur sedangkan aroma, tekstur dan rasa tidak. Perlakuan yang tidak diberi pengasapan (P0) lebih disukai, selanjutnya tidak ada perbedaan terhadap lama waktu pengasapan.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kualitas fisik, kimiawi dan mikrobiologis telur asin asap.