

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini yaitu semakin tinggi tingkat kejenuhan larutan garam yang digunakan akan semakin tinggi kadar garam yang terkandung didalam telur asin maka semakin rendah total bakteri yang terkandung didalam telur asin. Tingkat kejenuhan larutan garam 1000 ml aquadest + 240 gram garam optimal untuk digunakan pembuatan telur asin dengan metode basah.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan uji organoleptik agar dapat mengetahui tingkat kesukaan dari telur asin yang dibuat dengan tingkatan kejenuhan larutan garam yang berbeda.