

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama penggaraman pada pembuatan telur asin dengan metode basah berpengaruh terhadap tingkat kesukaan terhadap tekstur putih, rasa putih dan rasa kuning telur, sedangkan terhadap warna putih, aroma putih, aroma kuning, warna kuning, dan tekstur kuning telur tidak berpengaruh.
2. Panelis laki-laki dan perempuan mempunyai tingkat kesukaan yang tidak berbeda terhadap telur asin dengan lama penggaraman berbeda.
3. Lama penggraman yang optimal diperoleh dengan lama penggaraman selama 7 hari.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai telur asin dengan lama penggaraman yang berbeda yang dibuat dengan metode kering.