

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa:

1. Penggunaan ekstrak beberapa bahan penyamak meningkatkan kualitas organoleptik telur asin.
2. Penggunaan ekstrak penyamak terbaik adalah dengan ekstrak daun akasia (P2) yang dapat meningkatkan kesukaan dari biasa (skor 3) menjadi suka (skor 4) terhadap warna dan rasa pada telur asin.

### **5.2 Saran**

Saran dari penelitian ini yaitu sebaiknya perlu dilakukan penelitian lainnya dengan menggunakan lama penyimpanan yang berbeda.