

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- Dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan pada telur asin mentah dapat meningkatkan kadar pH putih dan kuning telur asin, meningkatkan total bakteri didalam telur asin dan menurunkan kadar air kuning telur asin.
- Setelah melakukan penelitian disimpulkan bahwa selama penyimpanan optimal selama 6 hari.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan uji organoleptic agar dapat mengetahui tingkat kesukaan dari telur asin yang dibuat penyimpanan di suhu kamar.