

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan telur asin mentah dapat mempengaruhi bobot telur menurun, berat jenis menurunkan, pH telur meningkat dan total mikroba meningkat. penyimpanan yang optimal pada penyimpanan telur asin mentah 14 hari.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam pembuatan telur asin dengan metode kering agar mengetahui perbedaan kualitas fisik dan total mikroba yang metode basah dan kering.

