

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini yaitu lama penggaraman dengan metode basah pada telur asin mengakibatkan penurunannya bobot telur, berat jenis dan total mikroba, meningkatkan pH putih dan pH kuning. lama penggaraman yang optimal adalah 9 hari.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam pembuatan telur asin dengan mengurangi umur penggaraman pada telur asin dengan larutan garam jenuh sehingga diketahui perbedaan terhadap tingkat keasinan telur dan kualitas telur asin.