

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah penggunaan daun cincau hitam sebanyak 8% menghasilkan telur asin kualitas terbaik dengan rata-rata nilai kadar lemak kuning telur 38,40%, kadar asam lemak bebas (FFA) 0,96%, warna dengan nilai 4,27 (kuning), rasa dengan nilai 4,53 (sangat menyukai) dan aroma dengan nilai 4,13 (menyukai).

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dalam penambahan daun cincau hitam pada pembuatan telur asin dilakukan dengan persentase 8% dari total adonan agar diperoleh kualitas kimia dan mutu organoleptik yang baik.