

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ditinjau dari kualitas kimia dan organoleptik telur asin yang terbaik adalah dimasak dengan metode sangrai dan lama pemasakan 45 menit.

Saran

Sebaiknya industri maupun produsen telur asin, memasak telur asin dengan metode sangrai itu dikarenakan semakin lama waktu pemasakan dengan metode sangrai maka kualitas kimia dari telur asin akan semakin meningkat, sehingga kualitas kima lebih baik daripada dimasak dengan metode rebus dan juga hasil penelitian ini menunjukkan nilai kesukaan para panelis lebih suka telur asin yang dimasak dengan metode sangrai.