

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 1.1. Kesimpulan

Penggunaan persentase kuning telur asin berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, *yellowness* ( $b^*$ ), warna dan tekstur. Namun berpengaruh tidak nyata terhadap rasa dan aroma. Penggunaan kuning telur asin 100% (E) menunjukkan hasil yang terbaik dengan kadar air 50,90%, pH 7,10, *yellowness* ( $b^*$ ) 45,27, warna 3,82 (kuning pekat), rasa 4,78 (sedikit asin), tekstur 5,86 (kental) dan aroma 3,46 (sedikit berbau amis kuning telur).

### 1.2. Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan menggunakan telur asin yang diasinkan selama 14 hari dengan parameter daya simpan, uji protein dan uji viskositas saus telur asin.

