

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama pengasinan telur asin dengan larutan kunyit putih (*Curcuma Zedoaria*) memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, organoleptik aroma, organoleptik rasa, dan Tekstur. Sedangkan pada nilai pH dan organoleptik warna memberikan pengaruh berbeda tidak nyata. Penambahan larutan kunyit putih dengan lama pengasinan selama 15 hari dapat menghasilkan telur asin yang lebih baik dengan kadar air 61,23%, nilai pH 6,86, aktivitas antioksidan 21,48%, organoleptik warna 2,48, organoleptik aroma 1,64, organoleptik rasa 1,76, dan organoleptik tekstur 1,56.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk memperoleh telur asin yang berkualitas disarankan dengan penambahan larutan kunyit putih (*Curcuma Zedoaria*) sebanyak 20% dengan lama pengasinan 15 hari.

