

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) ke dalam media pengasinan telur puyuh dapat menurunkan kadar kolesterol, mempertahankan penurunan protein dan nilai organoleptik pada telur puyuh terhadap nilai warna, rasa, tekstur dan aroma. Pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam selama 2 hari adalah pengasinan terbaik berdasarkan kadar kolesterol kuning telur 31.83 mg/dl, kadar protein 12.12%, organoleptik warna 1.88, organoleptik aroma 2.04, organoleptik rasa 1.88, dan organoleptik tekstur 2.36.

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian ini disarankan telur puyuh asin yang terbaik menggunakan penambahan daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan lama pengasinan 2 hari.

