

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pengaruh konsentrasi garam dan konsentrasi ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum*) menunjukkan interaksi yang berbeda sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap kadar air, kadar protein, kadar NaCl dan nilai organoleptik aroma, rasa dan warna. Hasil terbaik pada penelitian ini didapatkan pada perlakuan dengan konsentrasi garam sebanyak 75% dan level ekstrak jahe merah sebanyak 15% (A3B2), dimana pada perlakuan tersebut memberikan hasil yang lebih baik dari kadar air 66.69%, kadar protein 14.91%, kadar NaCl 0.38% dan uji organoleptik aroma 2.24, rasa 1.96 dan warna 1.76 disukai oleh panelis.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil yang didapat dari penelitian pengaruh konsentrasi garam dan ekstrak jahe merah pada telur asin itik ini disarankan untuk menggunakan konsentrasi ekstrak jahe sebanyak 15% dan level garam sebanyak 75% untuk menghasilkan telur asin itik yang berkualitas.

