

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Lama fermentasi basa berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak dan tidak berpengaruh terhadap nilai organoleptik warna, aroma dan tekstur. Lama fermentasi basa telur puyuh pidan dengan lama fermentasi 20 hari menghasilkan telur puyuh pidan terbaik dengan kadar protein 11.04%, kadar lemak 6.10% serta nilai organoleptik warna, aroma dan tekstur telur puyuh pidan yang masih dalam *range* disukai oleh panelis (dengan nilai skor 2).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pembuatan telur puyuh pidan (*century egg*) untuk memperoleh hasil terbaik penulis menyarankan dengan lama fermentasi basa 20 hari.

