

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa lama fermentasi basa pada pembuatan telur puyuh pidan memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH dan total koloni bakteri. Perlakuan fermentasi basa 12 hari menghasilkan nilai terbaik dengan rata-rata kadar air 68,74% , kadar abu 4,94%, pH 11,3 dan total koloni bakteri 14×10^3 CFU/g.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian telur puyuh pidan yang terbaik yaitu telur puyuh pidan dengan fermentasi basa selama 12 hari.

