V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dengan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum)* kedalam media telur puyuh pidan berpengaruh terhadap kadar air, pH, kadar protein, dan tidak berpengaruh terhadap nilai organoleptik warna putih telur, warna kuning telur, aroma, dan tekstur. Telur puyuh pidan dengan penambahan larutan daun salam yang terbaik terdapat pada konsentrasi 3%, dengan kadar air 68.67%, kadar protein 11.08%, pH 9.33, nilai organoleptik warna putih telur 2.16 (coklat muda), warna kuning telur 3.52 (hijau tua/pekat), aroma 2.44 (berbau belerang), tekstur 2.48 (lunak).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan pada pembuatan telur puyuh pidan untuk membandingkan hasil yang lebih baik dari segi kadar air, kadar protein maupun organoleptik.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA