

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan penambahan sari kunyit putih (*Curcuma zedoaria*) kedalam media pengasinan telur asin mampu meningkatkan aktivitas antioksidan, menurunkan kadar kolesterol, dan nilai organoleptik pada telur asin terhadap nilai warna, rasa, tekstur dan aroma. Dari penelitian ini dapat kita ketahui bahwa hasil terbaik dari kualitas telur itik asin terdapat pada perlakuan D dengan kandungan aktivitas antioksidan 30,50%, dan kadar kolesterol terendah kuning telur adalah 22,35 mg/dl. Sementara pada hasil uji organoleptik menunjukan bahwa perlakuan D memperoleh penilain terbaik dengan nilai rata-rata warna 2,20, rasa 1,36, aroma 1,40, dan tekstur 1,56.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian ini telur asin dengan perendaman sari kunyit putih dapat menjadi alternative makanan sumber protein tinggi dengan kadar kolesterol yang rendah, hanya saja harus dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap organoleptik yang sesuai dengan selera konsumen.