

## **V. KESIMPULAN**

### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh lama perendaman telur itik dalam mikroorganisme lokal (MOL) rebung dapat disimpulkan bahwa lama perendaman dapat memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P<0,05$ ) terhadap kadar air kuning telur, pH kuning telur dan putih telur, total koloni bakteri kuning dan putih telur dan bakteri asam laktat kuning dan putih telur, namun berbeda tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kadar air putih telur asin. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan B lama perendaman 24 jam dengan kadar air kuning telur asin 41,01%, kadar air putih telur asin 82,07%, pH kuning telur asin 5,58, pH putih telur asin 6,90, total koloni bakteri kuning telur asin  $70,75 \times 10^6$ , total koloni bakteri putih telur asin  $40,25 \times 10^6$ , total koloni bakteri asam laktat kuning telur asin  $13,85 \times 10^2$  dan total koloni bakteri asam laktat putih telur asin  $7,05 \times 10^2$ .

### **5.2. Saran**

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh berbagai kosentrasi MOL rebung yang digunakan untuk perendaman.