

V. PENUTUP

5.1 . Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa telur asin asap yang mendapatkan perendaman dalam ekstrak daun salam pada konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh peningkatan kadar fenol (0,81%-0,19%). Untuk kualitas kimia kadar protein (29,97%-25,46%), kadar air (68,62%-64,66%), dan kadar lemak (15,02%-10,89%) telur asin asap tidak memberikan pengaruh. Untuk kadar fenol telur asin asap menunjukan kosentrasi yang terbaik pada 100% daun salam.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan lama daya simpan telur dan melihat mikroorganisme pada setiap lama penyimpanannya

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.