

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Kadar KIO_3 tertinggi pada telur asin dengan metode pengovenan diperoleh pada lama pemasakan 15 menit yaitu 9.96 ppm.
2. Kadar KIO_3 tertinggi pada telur asin dengan metode perebusan diperoleh pada lama pemasakan 15 menit yaitu 9.94 ppm.
3. Terdapat perbedaan yang cukup signifikan pada lama pemasakan telur asin, sedangkan tidak ada perbedaan nyata pada metode pemasakan.
4. Kadar KIO_3 mengalami penurunan pada waktu proses pengolahan yang lebih lama

5.2. Saran

Saran dari penelitian yang perlu dilakukan penelitian lebih lanjut :

1. Suhu pengolahan yang baik untuk pengolahan telur asin adalah $100^{\circ}C$ dengan lama pemeraman telur asin 10 hari menggunakan media batu bata, abu gosok dan garam.
2. Perlu memperhatikan citarasa pada telur asin yang di teliti kadar KIO_3 , agar mengetahui kadar KIO_3 dari telur asin dengan citarasa terbaik.
3. Pemeraman telur asin yang lebih lama dirasa memungkinkan kadar KIO_3 yang terdifusi pada telur asin akan semakin banyak, sehingga perlu adanya penambahan waktu pemeraman telur asin untuk diteliti kadar KIO_3 .