

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil dari penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa

1. Aktivitas antioksidan telur pindang kayu secang dengan variasi konsentrasi kayu secang tertinggi pada konsentrasi 6% sebesar 34,43 %RSA. Ada perbedaan nyata dalam setiap perlakuan variasi konsentrasi larutan kayu secang.
2. Total mikroba telur pindang dengan variasi konsentrasi kayu secang tertinggi pada konsentrasi 6% sebesar $1,4 \times 10^3$ koloni/g ini sudah sesuai dengan SNI 3926:2008. Perlakuan 4%, 5% dan 6% tidak berbeda nyata yang berarti bahwa perlakuan 4% sudah cukup baik dalam membunuh mikroba.
3. Telur pindang dengan variasi konsentrasi kayu secang yang masih dapat diterima secara baik dari segi mutu sensori yaitu pada penambahan konsentrasi 4% menghasilkan tingkat penerimaan agak suka dan rasa tidak berbeda nyata.
4. Perlakuan terbaik pada telur pindang dengan konsentrasi kayu secang 6% dengan hasil analisis cita rasa: suka, aktivitas antioksidan: 34,425 %RSA, total mikroba: 4×10^3 koloni/g.

B. Saran

1. Untuk memproduksi telur pindang kayu secang sebaiknya menggunakan variasi konsentrasi 6% dilihat dari sensori rasa yang enak, warna yang merah, tekstur kenyal, dan paling disukai
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama perebusan, daya simpan telur pindang, karena kayu secang memiliki kandungan senyawa sebagai antimikroba.

3. Perlu ditambahkan rempah-rempah seperti daun salam agar telur pindang mempunyai cita rasa yang lebih enak dan memiliki kandungan gizi yang baik.