

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil analisis data yang diperoleh, maka dapat disimpulkan :

1. Ada pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap kadar protein telur ayam.
2. Kadar protein putih telur ayam dengan lama penyimpanan 2 hari, 7 hari, 14 hari, 21 hari dan 28 hari berturut-turut sebesar 14,74%, 13,51%, 12,54%, 12,17% dan 10,16%. Kadar protein kuning telur ayam dengan lama penyimpanan 2 hari, 7 hari, 14 hari, 21 hari dan 28 hari berturut-turut sebesar 16,09%, 14,23%, 13,52%, 12,64% dan 10,72%.
3. Batas waktu penyimpanan telur yang masih layak dikonsumsi tanpa perlakuan yaitu selama penyimpanan 14 hari, karena kadar gizi pada telur tersebut belum mengalami penurunan kadar gizi khususnya kandungan protein.

5.2. Saran

Untuk mempertahankan protein telur ayam maka penyimpanan dilakukan di bawah suhu kamar atau didalam kulkas, dan lama penyimpanan telur ayam untuk konsumsi tidak boleh lebih dari dua minggu.