

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penambahan kulit manggis sebanyak 10% pada telur asin memberikan hasil terbaik karena mampu meningkatkan kandungan antioksidan, menghasilkan warna kuning telur yang lebih cerah dan menarik, mengurangi aroma amis, serta tidak memberikan perbedaan nyata terhadap tingkat kemasiran dan tingkat kesukaan dibandingkan dengan telur asin tanpa penambahan kulit manggis, sehingga perlakuan 10% dinilai paling optimal dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

5.2 Saran

Disarankan agar penambahan kulit manggis pada pembuatan telur asin tidak melebihi konsentrasi 10%, karena pada level tersebut diperoleh hasil terbaik dari segi kandungan antioksidan, warna, dan penerimaan panelis. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan melakukan eksplorasi terhadap metode pengolahan kulit manggis yang berbeda, seperti fermentasi atau ekstraksi aktif, guna meningkatkan efektivitas antioksidan serta memperbaiki sifat organoleptik produk secara keseluruhan.