

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah 1) metode pemasakan di rebus, kadar lemak telur ayam buras 16.89% berbanding 13.69% telur ayam ras; 2) metode pemasakan di goreng, kadar lemak telur ayam buras 16.89% berbanding 15.14% telur ayam ras; dan 3) metode pemasakan di kukus, kadar lemak telur ayam buras 16.84% berbanding 12.96% telur ayam ras).

B. Saran

Dari hasil yang diperoleh peneliti, maka peneliti menyarankan untuk mengkonsumsi telur ayam buras daripada telur ayam ras, karena memiliki kadar lemak yang tinggi.