

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- a. Kadar lemak pada kuning telur puyuh tanpa perlakuan sebesar 5,41%, telur puyuh rebus 5,01%, dan telur puyuh kukus 4,84%.
- b. Kadar lemak kuning telur puyuh dengan perendaman teh hijau 1% selama 3 hari adalah 3,62% (media I) dan dengan perendaman teh hijau 2% selama 3 hari adalah 2,15% (media II).
- c. Hasil data statistik menggunakan anova satu jalan menunjukkan ada beda yang nyata pada media II dengan variasi perlakuan, sehingga dapat disimpulkan media II dengan konsentrasi 2% merupakan konsentrasi paling efektif dalam menurunkan kadar lemak telur puyuh.

5.2 Saran

- a. Perlu dicari konsentrasi perendaman teh hijau yang optimal untuk menurunkan kadar lemak tanpa mengubah nilai gizi dan rasa.
- b. Penulis berharap dilakukan penelitian dengan media lain sebagai penurun kadar lemak.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2011. "Potensi Bisnis Ternak Burung Puyuh", (online), (<http://bisnisukm.com/potensi-bisnis-ternak-burung-puyuh.html>), diakses 27 Maret 2015)
- Anwar, A.A. 2012. "Persepsi Masyarakat Terhadap Keberadaan Peternakan Burung Puyuh di Kecamatan Pallangga Kabupaten Gowa". Skripsi. Makassar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin
- Fauzi, L.R. 2014. "Ekstraksi Lemak Metode Soxhlet", (online), (<http://www.scribd.com/doc/246850637/Ekstraksi-Lemak-Metode-Soxhlet#scribd>), diakses 27 Maret 2015)
- Hartoyo, Arif dan M. Astuti. 2002. "Aktivitas Antioksidatif dan Hipokolesterolemik Ekstrak Teh Hijau dan Teh Wangi pada Tikus yang Diberi Ransum Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh Ganda". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XIII (1)
- Hidayati, N. 2013. "Teknologi Pengasinan Telur dengan Perendaman Media Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Kuning Telur Hasil Olahan". *Jurnal Biomedika*
- Himawan, Rosandi. 2008. "Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Kadar SGPT Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) yang Diinduksi Isoniazid". Skripsi. Surakarta: Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret
- Kartika, B., Pudji, H., Wahyu, S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press)
- Koswara, Sutrisno. 2009. "Teknologi Pengolahan Telur", (online), (<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-TELUR.pdf>), diakses 16 November 2014)
- Listyono, R.D. 2011. "Buku Petunjuk Praktikum Dasar Teknik Kimia II", (online), (<http://dipomhacaraxakanu.files.wordpress.com/2011/03/buku-petunjuk-pdtk-2-undip-20111.pdf>), diakses 16 November 2014)
- Maharani, Dian. 2015. "Batasan Aman Konsumsi Gula, Garam, dan Lemak", (online), (<http://health.kompas.com/read/2015/02/06/111000623/Batasan.Aman.Konsumsi.Gula.Garam.dan.Lemak>), diakses 28 Maret 2015)
- Redha, Abdi. 2010. "Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Perannya dalam Sistem Biologis". *Jurnal Belian*, 9 (2): 196-202

- Rossi, Ara. 2010. *1001 Teh-Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Sediaoetama, A.D. 2008. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi I*. Jakarta: Dian Rakyat
- Sinija, V.R. dan H.R. Mishra. 2008. "Green Tea: Health Benefits". *Journal of Nutritional and Environmental Medicine*, 17(4): 232-242
- Sudarmadji, S., Bambang, H., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Wiarsih, Wiwin. 2013. "Uji Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol 70% Daun Jati (*Tectona grandis L.f*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Darah pada Tikus Putih Jantan". Skripsi. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta
- Wuryadi, Slamet. 2014. *Beternak Dan Berbisnis Puyuh*. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka
- Yuliyanto, Tri. 2011. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap total Bakteri Selama Penyimpanan". Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

Lampiran 1. Blangko Organoleptis

**BLANGKO UJI ORGANOLEPTIS HASIL OLAHAN TELUR PUYUH DENGAN
VARIASI PERLAKUAN**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

No	Perlakuan	Tekstur	Warna	Bau	Rasa
1.	Telur Puyuh Kukus				
2.	Perendaman Telur Puyuh dengan 6 g Teh Hijau				
3.	Perendaman Telur Puyuh dengan 12 g Teh Hijau				

Keterangan: 0,0-1,0 : Tidak suka

1,1-2,0: Kurang suka

2,1-3,0: Suka

3,1-4,0: Lebih suka

4,1-5,0: Sangat suka

Lampiran 2. Kriteria Uji Organoleptis Telur Puyuh

Panelis harus memenuhi beberapa kriteria agar dapat berfungsi sebagai instrumen:

a. Panelis harus mempunyai kepekaan artinya organ-organ pembauan dan perasaannya bekerja normal.

b. Umur

Umur sangat berpengaruh dalam organoleptis dan orang yang relatif muda umumnya relatif sensitif sedangkan orang yang lebih tua relatif stabil dalam pengambilan kesimpulan.

c. Jenis Kelamin

Pria dan wanita mempunyai kemampuan sama untuk melakukan pengujian organoleptis. Sementara orang-orang berpendapat wanita lebih sensitif dari pria.

d. Kebiasaan Merokok

Perokok dan bukan perokok dapat dipakai sebagai panelis meskipun perokok sering kurang sensitif. Perokok harus berhenti merokok beberapa waktu sebelum melakukan pengujian.

e. Kondisi Kesehatan

Orang yang menderita sakit terutama gangguan pada indera sebaiknya tidak diikutkan dalam pengujian (Kartika dkk, 1988).

Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptis Telur Puyuh

1. Telur Puyuh Kukus Tanpa Perlakuan Perendaman

No.	Nama Tester	Telur Puyuh Kukus Tanpa Perlakuan Perendaman			
		Tekstur	Warna	Bau	Rasa
1.	Ny. A	3,5	3,5	3,8	3,9
2.	Ny. B	3,2	3,6	3,1	3,5
3.	Nn. C	4,3	3,5	4,0	3,5
4.	Bp. D	3,8	3,3	3,0	3,7
5.	Bp. E	3,6	4,0	3,2	3,5
6.	Ny. F	3,5	3,5	3,5	3,5
7.	Ny. G	3,6	3,2	3,1	3,3
8.	Ny. H	3,8	4,7	3,0	4,5
9.	Bp. I	3,7	4,8	4,9	4,8
10.	Bp. J	3,5	3,8	3,5	3,9
11.	Bp. K	4,3	3,8	3,7	3,9
12.	Nn. L	3,4	3,9	3,3	3,6
13.	Ny. M	3,2	3,4	3,9	3,9
14.	Ny. N	3,5	3,5	3,6	3,7
15.	Ny. O	3,4	3,7	4,0	4,0
16.	Bp.P	3,9	3,8	3,8	3,7
17.	Bp. Q	3,6	3,3	3,7	3,4
18.	Nn. R	3,7	3,9	3,8	4,0
19.	Ny. S	4,2	3,4	3,6	3,5
20.	Nn. T	3,9	4,0	3,9	4,2
Rata-rata		3,69	3,73	3,74	3,80

2. Telur Puyuh dengan Perendaman

No.	Nama Tester	Media I				Media II			
		Tekstur	Warna	Bau	Rasa	Tekstur	Warna	Bau	Rasa
1.	Ny. A	3,0	3,0	3,5	3,5	3,8	3,9	3,5	4,5
2.	Ny. B	4,1	3,5	3,6	3,8	4,0	3,5	4,1	3,6
3.	Nn. C	3,5	3,5	4,0	3,8	4,5	3,5	4,6	4,5
4.	Bp. D	5,0	5,0	4,5	5,0	4,5	3,7	3,8	4,5
5.	Bp. E	4,0	5,0	4,0	4,0	3,4	4,5	3,3	3,6
6.	Ny. F	3,7	4,0	3,9	5,0	3,5	3,5	3,6	3,6
7.	Ny. G	3,0	3,5	4,0	3,4	3,7	4,5	4,0	3,9
8.	Ny. H	4,2	4,3	4,2	4,3	3,8	3,6	3,6	3,9
9.	Bp. I	4,3	4,4	4,5	5,0	3,4	4,0	3,9	4,5
10.	Bp. J	3,7	3,8	3,3	3,1	3,9	4,1	4,2	4,2
11.	Bp. K	5,0	5,0	5,0	5,0	4,5	3,5	4,5	4,0
12.	Nn. L	3,0	3,0	3,0	3,0	3,8	4,0	3,4	4,3
13.	Ny. M	4,0	3,5	3,0	4,0	3,5	4,1	3,6	4,0
14.	Ny. N	4,5	4,2	4,3	5,0	4,5	4,0	4,5	4,5
15.	Ny. O	3,0	3,0	3,0	3,0	3,4	3,3	4,0	3,9
16.	Bp. P	3,0	5,0	4,5	4,5	4,1	3,5	3,7	4,1
17.	Bp. Q	3,0	3,0	3,0	3,0	3,6	3,6	3,8	4,5
18.	Nn. R	3,5	3,5	3,8	5,0	3,9	3,6	3,5	3,6
19.	Ny. S	4,8	4,9	4,5	4,0	3,8	3,7	3,7	4,0
20.	Nn. T	4,2	3,5	4,0	4,0	4,0	3,6	3,9	4,8
Rata-rata		3,82	3,93	3,88	4,07	3,89	4,16	3,91	4,13

Lampiran 4. Alat dan Bahan Percobaan

Alat dan bahan yang diperlukan dalam percobaan yaitu:

I. Alat Penelitian

1. Alat untuk merendam dan mengukus telur puyuh:

a. Baskom	2 buah
b. Timbangan	1 buah
c. Penyaring	1 buah
d. Ember	1 buah
e. Kompor	1 buah
f. Dandang	1 buah
g. Panci	1 buah

2. Alat untuk penetapan kadar lemak:

a. Labu alas bulat	3 buah
b. Desikator	2 buah
c. Oven	1 buah
d. Corong	3 buah
e. Panci penangas	4 buah
f. Kertas saring bebas abu	15 lembar
g. Benang	secukupnya
h. Neraca elektrik	1 buah
i. Kipas basah	secukupnya

II. Bahan Penelitian

1. Bahan yang digunakan untuk perendaman telur puyuh sebagai berikut:

- | | |
|----------------|-----------|
| a. Telur puyuh | 125 butir |
| b. Teh hijau | 18 gram |
| c. Air panas | 1,5 liter |

2. Bahan yang digunakan untuk penentuan kadar lemak sebagai berikut:

- | | |
|-----------------------|------------|
| a. Kuning telur puyuh | ±15 gram |
| b. Eter | 1,5 liter |
| c. Hcl 1:1 | 0,45 liter |

Lampiran 5. Penimbangan

1. Penimbangan Berat Bahan

No.	Pelakuan	Pengulangan	Berat (g)
a.	Telur Puyuh Tanpa Perlakuan	1	1,0217
		2	1,0238
		3	1,0212
b.	Telur Puyuh Rebus	1	1,0247
		2	1,0241
		3	1,0235
c.	Telur Puyuh Kukus	1	1,0250
		2	1,0248
		3	1,0245
d.	Perlakuan dengan Media I	1	1,0177
		2	1,0169
		3	1,0172
e.	Perlakuan dengan Media II	1	1,0198
		2	1,0187
		3	1,0193

2. Penimbangan Labu Alas Bulat Kosong

No.	Pelakuan	Pengulangan	Berat (g)
a.	Telur Puyuh Tanpa Perlakuan	1	105,6849
		2	106,6327
		3	105,9476
b.	Telur Puyuh Rebus	1	105,7250
		2	106,5988
		3	105,9710
c.	Telur Puyuh Kukus	1	105,7031
		2	106,6211
		3	105,9514
d.	Perlakuan dengan Media I	1	105,7086
		2	106,6039
		3	105,9701
e.	Perlakuan dengan Media II	1	105,6934
		2	106,5997
		3	105,9487

3. Penimbangan Labu Alas Bulat + Lemak Sampai Berat Konstan

No.	Perlakuan	Pengulangan	Berat (g)
a.	Telur Puyuh Tanpa Perlakuan	1	105,7456
		2	106,6819
		3	106,0036
b.	Telur Puyuh Rebus	1	105,7845
		2	106,6493
		3	106,0149
c.	Telur Puyuh Kukus	1	105,7578
		2	106,6678
		3	105,9987
d.	Perlakuan dengan Media I	1	105,7551
		2	106,6386
		3	105,9994
e.	Perlakuan dengan Media II	1	105,7226
		2	106,6238
		3	105,9611

Keterangan

- a. Perlakuan dengan Media I :
Perendaman telur puyuh dengan teh hijau 1%
- b. Perlakuan dengan Media II :
Perendaman telur puyuh dengan teh hijau 2%

Lampiran 6. Perhitungan Kadar Lemak

$$\text{Rumus Kadar Lemak: } \frac{\text{Berat Lemak}}{\text{Berat Bahan}} \times 100\% = \%$$

a. Perhitungan Kuning Telur Puyuh Tanpa Perlakuan

$$1) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0607}{1,0217} \times 100\% = 5,94 \%$$

$$2) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0492}{1,0238} \times 100\% = 4,81 \%$$

$$3) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0560}{1,0212} \times 100\% = 5,48 \%$$

b. Perhitungan Kuning Telur Puyuh Rebus

$$1) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0595}{1,0247} \times 100\% = 5,81 \%$$

$$2) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0505}{1,0241} \times 100\% = 4,93 \%$$

$$3) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0439}{1,0235} \times 100\% = 4,29 \%$$

c. Perhitungan Kuning Telur Puyuh Kukus

$$1) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0547}{1,0250} \times 100\% = 5,34 \%$$

$$2) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0467}{1,0248} \times 100\% = 4,56 \%$$

$$3) \text{ Kadar Lemak} = \frac{0,0473}{1,0245} \times 100\% = 4,62 \%$$

d. Perhitungan Kuning Telur dengan Perlakuan Media I

1) Kadar Lemak = $\frac{0,0465}{1,0177} \times 100\% = 4,57 \%$

2) Kadar Lemak = $\frac{0,0347}{1,0169} \times 100\% = 3,41 \%$

3) Kadar Lemak = $\frac{0,0293}{1,0172} \times 100\% = 2,88 \%$

e. Perhitungan Kuning Telur dengan Perlakuan Media II

1) Kadar Lemak = $\frac{0,0292}{1,0198} \times 100\% = 2,86 \%$

2) Kadar Lemak = $\frac{0,0241}{1,0187} \times 100\% = 2,37 \%$

3) Kadar Lemak = $\frac{0,0124}{1,0193} \times 100\% = 1,22 \%$

Lampiran 7. Rata-Rata Perhitungan Kadar Lemak

1. Rata-rata Perhitungan Kadar Lemak Kuning Telur Puyuh Tanpa Perlakuan

$$= \frac{5,94+4,81+5,48}{3}$$

$$= 5,41 \%$$

2. Rata-rata Perhitungan Kadar Lemak Kuning Telur Puyuh Rebus

$$= \frac{5,81+4,93+4,29}{3}$$

$$= 5,01 \%$$

3. Rata-rata Perhitungan Kadar Lemak Kuning Telur Puyuh Kukus

$$= \frac{5,34+4,56+4,62}{3}$$

$$= 4,84 \%$$

4. Rata-rata Perhitungan Kadar Lemak Kuning Telur dengan Perlakuan
Media I

$$= \frac{4,57+3,41+2,88}{3}$$

$$= 3,62 \%$$

5. Rata-Rata Perhitungan Kadar Lemak Kuning Telur dengan Perlakuan
Media II

$$= \frac{2,86+2,37+1,22}{3}$$

$$= 2,15 \%$$

Lampiran 8. Perhitungan Prosentase Penurunan Kadar Lemak.

Prosentase =

$$\frac{\text{Rata-rata kadar telur tanpa perlakuan} - \text{rata-rata setelah perlakuan}}{\text{Rata-rata kadar telur tanpa perlakuan}} = x 100\%$$

1. Prosentase Penurunan Kadar Lemak Telur Puyuh Rebus

$$\text{Prosentase Penurunan} = \frac{5,41 - 5,01}{5,41} \times 100 \% = 7,39\%$$

2. Prosentase Penurunan Kadar Lemak Telur Puyuh Kukus

$$\text{Prosentase Penurunan} = \frac{5,41 - 4,84}{5,41} \times 100 \% = 10,54\%$$

3. Prosentase Penurunan Kadar Lemak Setelah Perendaman 3 Hari di Media I

$$\text{Prosentase Penurunan} = \frac{5,41 - 3,62}{5,41} \times 100 \% = 33,09\%$$

4. Prosentase Penurunan Kadar Lemak Setelah Perendaman 3 Hari di Media II

$$\text{Prosentase Penurunan} = \frac{5,41 - 2,15}{5,41} \times 100 \% = 60,26\%$$

Lampiran 9. Uji Statistika

NPar Tests

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Kadar Lemak	15	4.2060	1.37073	1.22	5.94
Perlakuan	15	3.00	1.464	1	5

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Kadar Lemak	Perlakuan
N		15	15
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	4.2060	3.00
	Std. Deviation	1.37073	1.464
Most Extreme Differences	Absolute	.202	.153
	Positive	.103	.153
	Negative	-.202	-.153
Kolmogorov-Smirnov Z		.782	.592
Asymp. Sig. (2-tailed)		.574	.875

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Keterangan

Hipotesis:

H_0 = data terdistribusi normal

H_1 = data tidak terdistribusi normal

Pengambilan kesimpulan berdasarkan nilai signifikan:

Jika $Sig > \alpha$ (0,05), maka H_0 diterima

Jika $Sig < \alpha$ (0,05), maka H_0 ditolak

Kesimpulan:

Harga signifikan $0,875 > 0,05$, maka H_0 diterima, artinya data yang diperoleh terdistribusi normal.

Oneway

Descriptives

Kadar Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					Telur Tanpa Perlakuan	3		
Telur Rebus	3	5.0100	.76315	.44061	3.1142	6.9058	4.29	5.81
Telur Kukus	3	4.8400	.43405	.25060	3.7618	5.9182	4.56	5.34
Media I	3	3.6200	.86435	.49903	1.4728	5.7672	2.88	4.57
Media II	3	2.1500	.84184	.48604	.0587	4.2413	1.22	2.86
Total	15	4.2060	1.37073	.35392	3.4469	4.9651	1.22	5.94

Test of Homogeneity of Variances

Kadar Lemak

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.495	4	10	.740

ANOVA

Kadar Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.206	4	5.301	10.397	.001
Within Groups	5.099	10	.510		
Total	26.305	14			

Keterangan

Hipotesis:

H_0 = Kelima sampel kuning telur puyuh memiliki rata-rata kadar lemak yang sama.

H_1 = Kelima sampel kuning telur puyuh memiliki rata-rata kadar lemak yang berbeda

Pengambilan kesimpulan berdasarkan nilai signifikan:

Jika $\text{Sig} > \alpha$ (0,05), maka H_0 diterima

Jika $\text{Sig} < \alpha$ (0,05), maka H_0 ditolak

Kesimpulan:

Harga signifikan $0,001 < 0,05$ maka H_0 ditolak, artinya rata-rata kadar lemak dari kelima sampel kuning telur puyuh tersebut berbeda secara nyata.

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Multiple Comparisons

Kadar Lemak

Tukey HSD

(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Telur Tanpa Perlakuan	Rebus	.40000	.58304	.955	-1.5188	2.3188
	Kukus	.57000	.58304	.859	-1.3488	2.4888
	Media I	1.79000	.58304	.070	-.1288	3.7088
	Media II	3.26000*	.58304	.002	1.3412	5.1788
Telur Rebus	Tanpa Perlakuan	-.40000	.58304	.955	-2.3188	1.5188
	Kukus	.17000	.58304	.998	-1.7488	2.0888
	Media I	1.39000	.58304	.197	-.5288	3.3088
	Media II	2.86000*	.58304	.004	.9412	4.7788
Telur Kukus	Tanpa Perlakuan	-.57000	.58304	.859	-2.4888	1.3488
	Rebus	-.17000	.58304	.998	-2.0888	1.7488
	Media I	1.22000	.58304	.294	-.6988	3.1388
	Media II	2.69000*	.58304	.007	.7712	4.6088
Media I	Tanpa Perlakuan	-1.79000	.58304	.070	-3.7088	.1288
	Rebus	-1.39000	.58304	.197	-3.3088	.5288
	Kukus	-1.22000	.58304	.294	-3.1388	.6988
	Media II	1.47000	.58304	.161	-.4488	3.3888
Media II	Tanpa Perlakuan	-3.26000*	.58304	.002	-5.1788	-1.3412
	Rebus	-2.86000*	.58304	.004	-4.7788	-.9412
	Kukus	-2.69000*	.58304	.007	-4.6088	-.7712
	Media I	-1.47000	.58304	.161	-3.3888	.4488

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Kadar Lemak

Tukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Media II	3	2.1500	
Media I	3	3.6200	3.6200
Telur Kukus	3		4.8400
Telur Rebus	3		5.0100
Telur Tanpa Perlakuan	3		5.4100
Sig.		.161	.070

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Keterangan

Hipotesis

$H_0 = \text{Media I} = \text{Media II} = \text{Telur Kukus} = \text{Telur Rebus} = \text{Telur Tanpa Perlakuan}$

$H_1 = \text{Media I} \neq \text{Media II} \neq \text{Telur Kukus} \neq \text{Telur Rebus} \neq \text{Telur Tanpa Perlakuan}$

Pengambilan kesimpulan berdasarkan nilai signifikan:

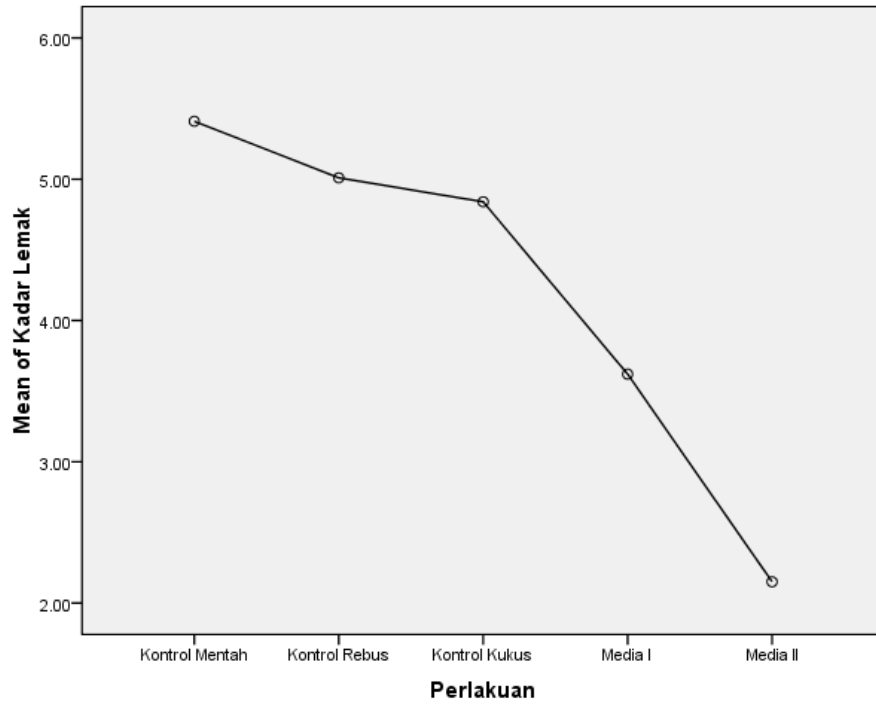
Jika $\text{Sig} > \alpha (0,05)$, maka H_0 diterima

Jika $\text{Sig} < \alpha (0,05)$, maka H_0 ditolak

Kesimpulan:

Media II dan telur tanpa perlakuan mempunyai harga sig $0,02 < 0,05$ maka H_0 ditolak, artinya antara media II dan telur tanpa perlakuan mempunyai kadar lemak yang berbeda secara nyata. Antara media II dan telur rebus mempunyai harga sig $0,004 < 0,05$ maka H_0 ditolak, artinya antara media II dan telur rebus mempunyai kadar lemak yang berbeda secara nyata. Begitupula antara media II dan telur kukus yang mempunyai harga sig $0,007 < 0,05$ maka H_0 ditolak. Artinya media II mempunyai kadar lemak yang berbeda secara nyata.

Means Plots



Lampiran 10. Dokumen Telur Puyuh, Proses Perendaman dan Hasil Perendaman dalam Teh Hijau



Media I: Telur dengan perendaman teh hijau 1%



Media II: Telur dengan perendaman teh hijau 2%



Bagian Luar Telur Puyuh Sesudah Perendaman dengan Teh Hijau 1%



Bagian Luar Telur Puyuh Sesudah Perendaman dengan Teh Hijau 2%



Bagian Dalam Telur Puyuh Kukus



Bagian Dalam Telur Puyuh Sesudah Perendaman Teh Hijau 1%



Bagian Dalam Telur Puyuh Sesudah Perendaman Teh Hijau 2%

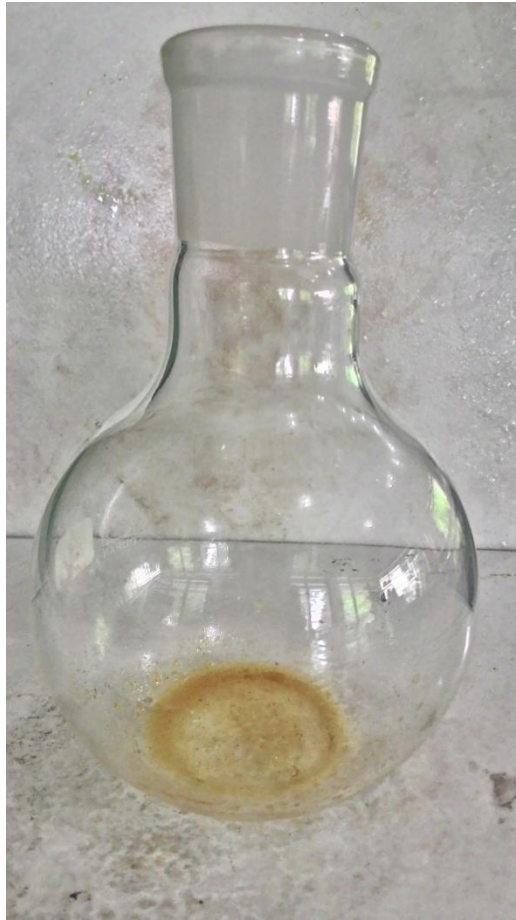
Lampiran 11. Dokumentasi Analisis Kadar Lemak



Penyaringan dengan Kertas Whatman no.42



Ekstraksi Soxhlet



Labu Alas Bulat Penimbangan Akhir