

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Ada pengaruh perendaman dalam larutan teh hijau terhadap penurunan kadar kolesterol pada kuning telur puyuh dan telur puyuh yang paling disukai oleh para panelis yaitu telur puyuh dengan perendaman dalam media seduhan teh hijau variasi konsentrasi 1% baik dari segi tekstur, warna, bau dan rasa.
- b. Ada beda nyata pada kadar kolesterol kuning telur puyuh tanpa perendaman dan setelah dilakukan perendaman pada konsentrasi yang berbeda yaitu dengan media perendaman seduhan teh hijau konsentrasi 1% dan seduhan teh hijau konsentrasi 2%.
- c. Prosentase penurunan kadar kolesterol kuning telur puyuh setelah dilakukan perendaman dalam seduhan teh hijau selama 3 hari berturut-turut dengan 2 konsentrasi berbeda yaitu variasi konsentrasi 1% sebesar 45,8 % dan variasi konsentrasi 2% sebesar 73,5 %.

5.2 Saran

- a. Penulis berharap adanya inovasi baru dalam melakukan penelitian untuk menurunkan kadar kolesterol pada kuning telur puyuh supaya orang yang memakan telur puyuh sendiri tidak takut akan kolesterol tinggi, karna kuning telur puyuh ini dikenal memiliki kandungan kolesterol yang cukup tinggi.
- b. Sebelum melakukan perendaman alangkah lebih baik jika kulit telur ditipiskan terlebih dahulu agar pada saat perendaman zat yang terkandung di dalam teh hijau bisa lebih meresap, sehingga kadar kolesterol bisa turun lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1996 . *Buku Kimia Klinik Teori dan Petunjuk Praktikum Jilid II* . Semarang : Nusaputera
- Anonim . 2008 . *Petunjuk Praktikum Kimia Klinik III* . Surakarta : Universitas Setia Budi Surakarta
- Anonim a. 2013. (online), (Dunia ternak.com/ternak-puyuh/ , diakses 10 April 2015)
- Anonim b. 2013. (online), (http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CB4QFjAA&url=http%3A%2F%2Frepository.usu.ac.id%2Fbitstream%2F123456789%2F37929%2F4%2FChapter%2520II.pdf&ei=ZTNaVYv0E9PHuATJ7YHYBw&usq=AFQjCNF0p6NWRZW_wZK4tEQOpYbl9EYKw&bvm=bv.93564037,d.c2E, diakses 26 Oktober 2014)
- Apriyanti, Maya. 2014. *Meracik Sendiri Obat & Menu Sehat Bagi Penderita Kolesterol*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Aviati, V., Siti M.M., Tyas R.S. 2014. *Kadar Kolesterol Telur Puyuh Setelah Pemberian Tepung Kunyit Dalam Pakan*. Semarang : Universitas Diponegoro
- Desvina, M.L. 2007. *Perbandingan Kadar Polifenol Seduhan Teh Hijau Pada Berbagai Merek Teh Hijau*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Dewi, Kartika. 2008. *Pengaruh Ekstrak Teh Hijau (Camellia Sinensis var. Assamica) Terhadap Penurunan Berat Badan, Kadar Trigliserida dan Kolesterol Total Pada Tikus Jantan Galur Wistar*. Bandung: Universitas Kristen Maranatha
- Efandi, Irwan. 2011. "Pengaruh Ampas Sagu dan Ampas Tahu Fermentasi dengan *Monascus purpureus* Dalam Ransum Terhadap Kandungan Kolesterol, Lemak, dan Warna Kuning Telur Puyuh". Skripsi. Padang : Universitas Andalas

- Farissa, Fatimah. 2014 (online), (<http://www.slideshare.net/rarasinis/telur-35331549>, Diakses 16 April 2015)
- Fatimah . 2013 . “Pengaruh Media Campuran Seduhan Teh Hijau Dengan Media Pasir , Bata Merah , dan Serbuk Gergaji Terhadap Kadar Lemak Kuning Telur Asin” . KTI . Surakarta : Universitas Setia Budi Surakarta
- Fillaza, C.T. 2011. “Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Terhadap Kadar Kolesterol dan Nilai Organoleptik Telur Asin”. (Online), (<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB0QFjAA&url=http%3A%2F%2Frepository.unand.ac.id%2Fview%2Fyear%2F2010.default.html&ei=VtuTVNXAM8bAmAWVu4K4BA&usg=AFQjCNEUDUT8slvAKjFYVrT1dF7jmNyVPzw&bvm=bv.82001339,d.dGY.pdf> , diakses 26 Oktober 2014).
- Harjana, Tri. 2011. *Kajian Tentang Potensi Bahan-Bahan Alami Untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Darah*. Yogyakarta : Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta
- Hidayati, Nur. 2013 . *Teknologi Pengasinan Telur dengan Perendaman Media Teh Hijau (Camellia sinensis) Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Kuning Telur Hasil Olahan*. Surakarta : Universitas Setia Budi Surakarta
- Kayatun, K.K.S., Mulyono, dan F. Wahyono. 2012. *Pemberian Orok - Orok (Crotalaria Usaramoensis) Pada Ransum Burung Puyuh Periode Layer Terhadap Lemak Abdominal Dan Lemak Telur*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Kusuma, Fitri A.S. 2009. *Jenis Teh dan Olahannya*. Bandung: Universitas Padjajaran
- Mulyanto, Devinda. 2012. *Panjang Umur dengan Kontrol Kolesterol dan Asam Urat*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka
- Oktaria, Cahya. 2014 . “Penetapan Kadar Kolesterol Kuning Telur Asin Hasil Olahan Dengan Perendaman Seduhan Serbuk Gergaji Kayu Jati (*Tectona grandits L.f*) Selama 6 Hari” . KTI . Surakarta : Universitas Setia Budi Surakarta

- Oktaviani, Noni., dan Ardhila, C. 2013. *Dokter Pribadi Diaskoljantroke (Diabetes Melitus, Asam Urat, Kolesterol, Jantung dan Stroke)*. Yogyakarta : IN AzNa Books
- Rahmat, D., dan Rachmat, W. 2011 . Pendugaan Kadar Kolesterol Daging dan Telur Berdasarkan Kadar Kolesterol Darah Pada Puyuh Jepang . (Online) ,
(<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CC4QFjAC&url=http%3A%2F%2Fjurnal.unpad.ac.id%2Fjurnalilmuternak%2Farticle%2FviewFile%2F405%2F503&ei=QtqTVMzmOsHDmAXIsoHQCQ&usg=AFQjCNE9eT4V6LSH71nf2QzBdC8zPKOr8A&bvm=bv.82001339,d.dGY.pdf> , diakses 26 Oktober 2014).
- Rossi , Ara . 2010 . *1001 Teh-Dari Asal Usul , Tradisi , Khasiat Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta : C.V Andi Offset
- Sestilawarti. 2011. *Pengaruh Pemberian Mikrokapsul Minyak Ikan Dalam Ransum Puyuh Terhadap Performa Produksi dan Kualitas Telur*. Padang : Universitas Andalas.
- Soekardi, Yuliadi. 2013. *Pengawetan Telur Sebuah Peluang Usaha*. Bandung : Yrama Widya
- Soekarto, S.T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung : Alfabeta
- Widyaningrum, Naniek. 2013. *Epigallocatechin-3-Gallate (EGCG) Pada Daun Teh Hijau Sebagai Anti Jerawat*. Semarang : Universitas Sultan Agung
- Yuniar, F.H. 2012. *Peluang bisnis telur puyuh*. Depok

L
A
M
P
I
R
A
N

Lampiran 1. Hasil Kadar Kolesterol Telur Puyuh

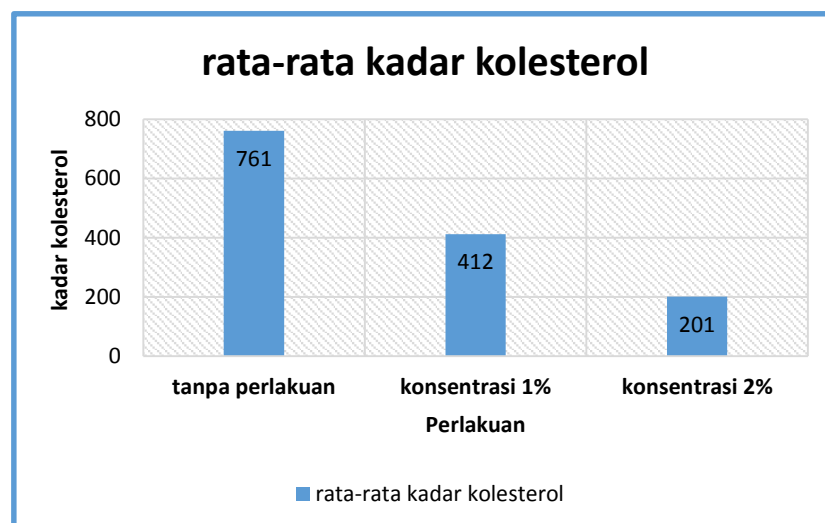
a. Hasil Rata- Rata Kadar Kolesterol Telur Puyuh Sebelum Direndam

Nama Sampel	Pengulangan	Kadar Kolesterol
Kuning Telur Puyuh Tanpa Perlakuan	I	760
	II	762
	III	761
Rata - rata (mg/100 gram)		761 mg/100 gram

b. Hasil Rata- rata Kadar Kolesterol Telur Puyuh Setelah Direndam

No	Sampel	Pengulangan	Kadar Kolesterol	Prosentase Penurunan (%)
1.	Perendaman Telur Puyuh dalam seduhan teh hijau konsentrasi 1%	I	413	45,8 %
		II	412	
		III	411	
	Rata - rata (mg/100 gram)		412 mg/100 gram	
2.	Perendaman telur puyuh dalam seduhan teh hijau konsentrasi 2%	I	200	73,5%
		II	202	
		III	201	
	Rata - rata (mg/100 gram)		201 mg/100 gram	

c. Grafik Kadar Kolesterol Pada Kuning Telur Puyuh



Lampiran 2. Perhitungan Prosentase Penurunan Kadar Kolesterol Telur Puyuh

Rumus:

$$\frac{\text{Rata-rata sebelum perendaman} - \text{rata-rata setelah perendaman}}{\text{Rata-rata kadar telur sebelum perendaman}} \times 100\%$$

1. Presentase Penurunan Kadar Kolesterol Setelah Perendaman dengan Teh Hijau variasi konsentrasi 1%

$$\frac{761 - 412}{761} \times 100\% = 45,8 \%$$

2. Presentase Penurunan Kadar Kolesterol Setelah Perendaman dengan Teh Hijau variasi 2%

$$\frac{761 - 201}{761} \times 100\% = 73,5 \%$$

Lampiran 3. Uji Statistik

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		kadar	perlakuan
N		9	9
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	458.0000	2.0000
	Std. Deviation	244.93060	.86603
Most Extreme Differences	Absolute	.240	.209
	Positive	.240	.209
	Negative	-.225	-.209
Kolmogorov-Smirnov Z		.719	.628
Asymp. Sig. (2-tailed)		.680	.826

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Oneway

Descriptives

Kadar

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					sebelum perendaman	3		
konsentrasi 1%	3	412.00	1.000	.577	409.52	414.48	411	413
konsentrasi 2%	3	201.00	1.000	.577	198.52	203.48	200	202
Total	9	458.00	244.931	81.644	269.73	646.27	200	762

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_kolesterol

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.000	2	6	1.000

ANOVA

Kadar_kolesterol

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	479922.000	2	239961.000	239961.000	.000
Within Groups	6.000	6	1.000		
Total	479928.000	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar kolesterol

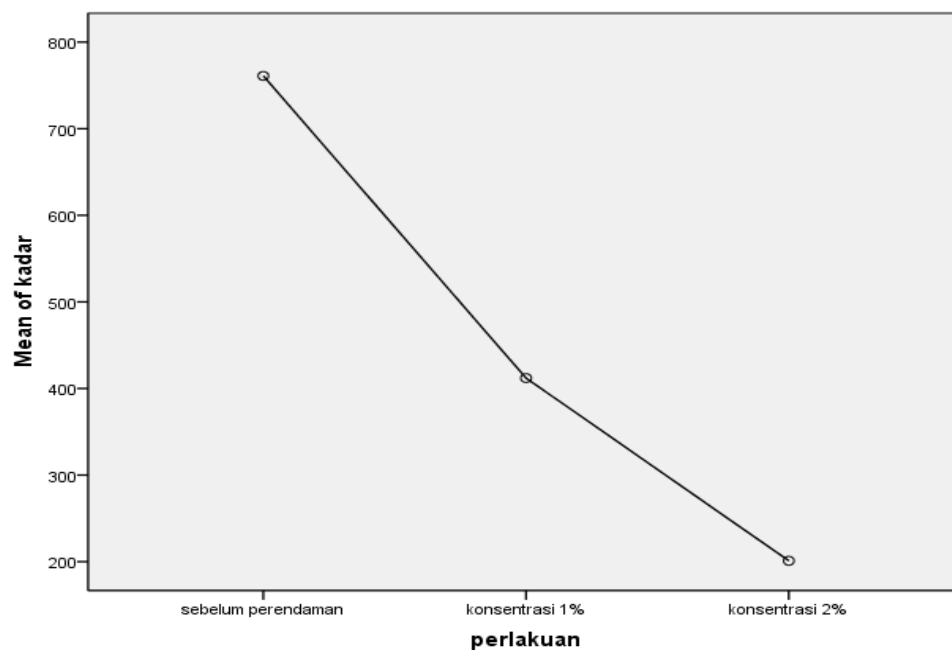
Student-Newman-Keuls^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
konsentrasi 2%	3	201.00		
konsentrasi 1%	3		412.00	
sebelum perendaman	3			761.00
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Means Plots



Lampiran 4. Syarat Seorang Penelis Untuk Uji Organoleptis

Menurut Badan Standar Nasional (2006) syarat-syarat panelis adalah sebagai berikut:

1. Tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi
2. Konsisten dalam mengambil keputusan
3. Berbadan sehat

Penilaian sampel yang diuji berdasarkan tingkat kesukaan panelis. Jumlah tingkat kesukaan bervariasi. Penilaian dapat diubah dalam bentuk angka dan selanjutnya dapat dianalisis secara statistik untuk penarikan kesimpulan (Badan Standar Nasional, 2006).

Selanjutnya, syarat – syarat panelis adalah tertarik terhadap uji sensori, konsisten dalam mengambil keputusan, berbadan sehat, bebas dari penyakit THT (Telinga Hidung Tenggorokan), tidak buta warna serta gangguan psikologis, tidak menolak makanan yang akan diuji (tidak alergi), tidak melakukan uji 1 jam sebelum makan dan menunggu minimal 20 menit setelah merokok, makan permen karet, makanan dan minuman ringan.

Lampiran 5. Blangko Uji Organoleptis Telur Puyuh

**BLANGKO UJI ORGANOLEPTIS HASIL PERENDAMAN TELUR
PUYUH DENGAN SEDUHAN TEH HIJAU SELAMA 3 HARI**

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

No.	Sampel	Identifikasi			
		Tekstur	Warna	Bau	Rasa
1.	Telur Puyuh sebelum direndam				
2.	Perendaman telur puyuh dalam seduhan teh hijau konsentrasi 1%				
3.	Perendaman telur puyuh dalam seduhan teh hijau konsentrasi 2%				

Keterangan : 0 – 1,0 : Tidak suka
3,1 – 4,0 : Lebih suka

1,1 – 2,0 : Kurang suka
4,1 – 5,0 : Sangat suka

2,1 – 3,0 : Suka

Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptis Telur Puyuh

1. Telur Puyuh Sebelum direndam

No.	Nama Tester	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 dalam Seduhan teh hijau konsentrasi 1%

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

3. Telur Puyuh Dengan Perendaman dalam seduhan teh hijau konsentrasi 2%

No.	Nama Tester	Tekstur	Warna	Bau	Rasa
1	Ny. A	3,8	3,7	3,5	4,0
2	Ny. B	3,6	3,5	4,1	3,6
3	Nn. C	3,5	3,5	4,0	3,5
4	Bp. D	4,0	3,7	3,8	4,0
5	Bp. E	3,4	3,0	3,3	3,6
6	Ny. F	3,5	3,5	3,6	3,6
7	Ny. G	3,7	3,5	4,0	3,4
8	Ny. H	3,3	3,6	3,1	3,9
9	Bp. I	3,4	3,5	3,4	3,5
10	Bp. J	3,9	3,6	4,2	4,2
11	Bp. K	4,0	3,5	4,0	4,0
12	Nn. L	3,8	3,5	3,4	3,8
13	Ny. M	3,5	3,6	3,6	4,0
14	Ny. N	4,5	4,0	4,5	4,5
15	Ny. O	3,4	3,3	3,5	3,9
16	Bp. P	3,6	3,5	3,7	4,1
17	Bp. Q	3,6	3,6	3,8	4,0
18	Nn. R	3,9	3,6	3,5	3,6
19	Ny. S	3,8	3,2	3,7	4,0
20	Nn. T	4,0	3,6	3,9	4,3
Rata-rata		3,72	3,90	3,78	3,87

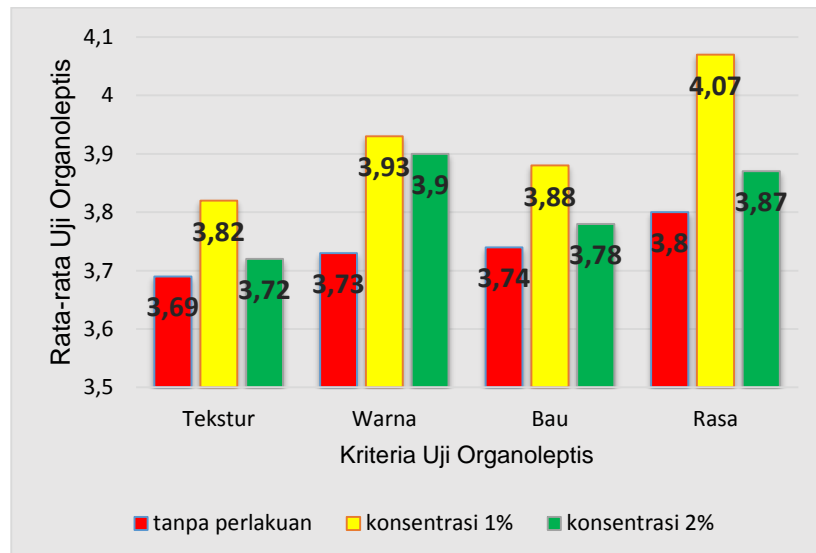
Lampiran 7. Hasil Rata- rata Uji Organoleptis Telur Puyuh

Hasil Rata- rata Uji Organoleptis

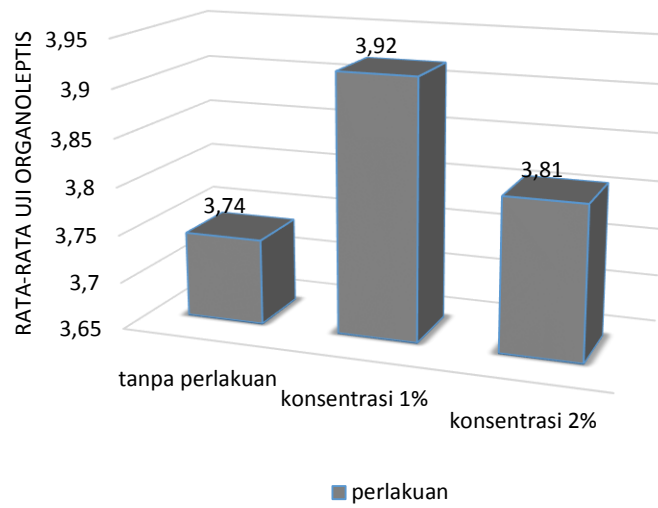
No	Sampel	Identifikasi				Rata- rata
		Tekstur	Warna	Bau	Rasa	
1.	Telur puyuh sebelum direndam	3,69	3,73	3,74	3,80	3,74
2.	Perendaman dalam seduhan teh hijau konsentrasi 1%	3,82	3,93	3,88	4,07	3,92
3.	Perendaman dalam seduhan teh hijau konsentrasi 2%	3,72	3,90	3,78	3,87	3,81

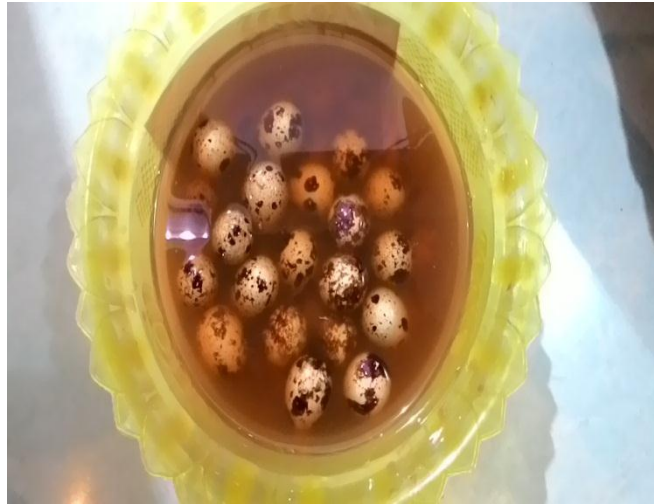
Keterangan: 0 - 1,0 : Tidak suka 1,1 - 2,0 : Kurang suka 2,1 - 3,0 : Suka
 3,1 - 4,0 : Lebih suka 4,1 - 5,0 : Sangat suka

Grafik Uji Organoleptis Telur Puyuh



Grafik Rata-rata uji organoleptis telur puyuh



Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian

Gambar 3. Perendaman telur hijau konsentrasi 1%



Gambar 4. Perendaman telur hijau konsentrasi 2%

Lampiran 9. Dokumentasi Telur Puyuh dan Hasil Perendaman dalam Teh Hijau



Gambar 5. Telur Puyuh Rebus



Gambar 6. Telur Puyuh konsentrasi 1%



Gambar 7. Telur Puyuh konsentrasi 2%



Gambar 8. Telur Puyuh Rebus

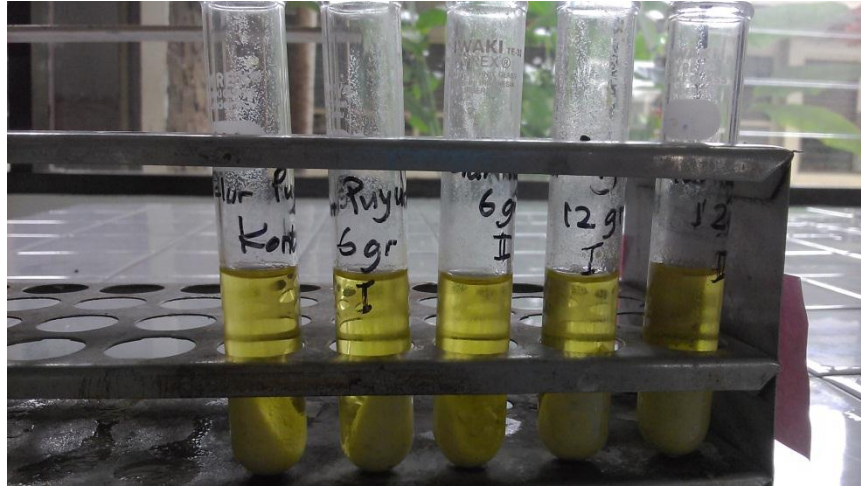


Gambar 9. Telur Puyuh dengan Perendaman Teh Hijau konsentrasi 1%

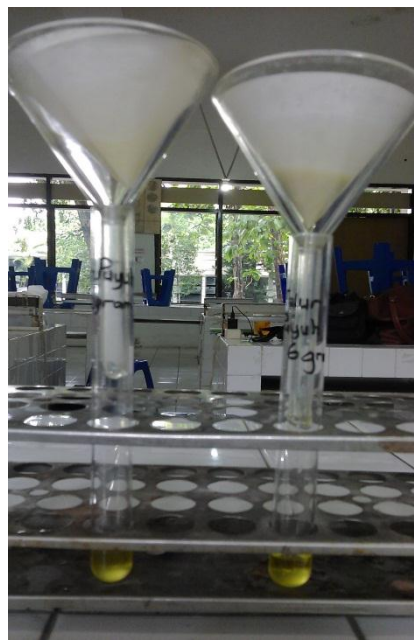


Gambar 10. Telur Puyuh dengan Perendaman Teh Hijau konsentrasi 2%

Lampiran 10. Dokumentasi Analisis Kolesterol



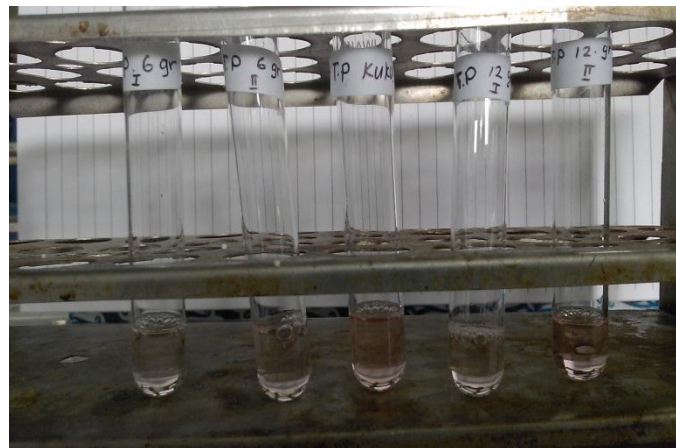
Gambar 11. Proses Preparasi Sampel



Gambar 12. Proses Penyaringan Sampel



Gambar 13. Fotometer *Rayto*



Gambar 14. Sampel Uji