

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Kadar kolesterol kuning telur asin tanpa perlakuan sebesar 563 mg/100 gram dan sesudah dilakukan pemeraman 12 hari sebesar 387 mg/100 gram. Setelah dilakukan perendaman selama 3 hari pada perendaman seduhan teh hijau sebesar 302 mg/100 gram, seduhan serbuk gergaji 321 mg/100 gram, dan campuran seduhan teh hijau dan serbuk gergaji sebesar 268 mg/100 gram.
- b. Prosentase penurunan kadar kolesterol kuning telur asin setelah pemeraman selama 12 hari adalah 31,26% dan setelah dilakukan perendaman pada seduhan teh hijau 46,36%, seduhan serbuk gergaji 42,98%, dan campuran seduhan teh hijau dan serbuk gergaji 52,40%.
- c. Perbedaan yang nyata dilakukan pengujian statistika dengan uji anova satu jalan. kadar kolesterol kuning telur dari masing-masing perlakuan (tanpa pemeraman, pasaran, pemeraman 12 hari, pemeraman dengan perendaman seduhan teh hijau, pemeraman dengan perendaman seduhan serbuk gergaji, pemeraman dengan perendaman campuran seduhan teh hijau dan seduhan serbuk gergaji) hanya pemeraman dengan perendaman teh hijau dan pemeraman dengan perendaman seduhan serbuk gergaji yang tidak memiliki perbedaan kadar kolesterol kuning telur yang signifikan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa media

perendaman campuran teh hijau dan serbuk gergaji merupakan konsentrasi paling baik dalam menurunkan kadar kolesterol kuning telur asin.

5.2 Saran

- a. Penulis berharap adanya inovasi baru dalam melakukan penelitian dengan media perendaman yang lain dalam penurunan kadar kolesterol.
- b. Perlu ketelitian dalam melakukan percobaan sehingga hasil yang diperoleh lebih akurat.
- c. Peneliti lain dapat menentukan kadar kolesterol pada kuning telur asin hasil olahan dengan metode yang berbeda sehingga dapat digunakan sebagai pembandingan terhadap hasil yang diperoleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta : Salemba Medika
- Anonim, 2010. "Daftar Komposisi Bahan Makanan". Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Anonim, 2011. "*Manfaat Bawang Putih Untuk Mencegah dan Mengobati Penyakit*", (online), (<http://www.forumsains.com/artikel/120/?print>, diakses 18 Desember 2014)
- Anonim, 2013. "*Kandungan gizi, manfaat, dan efek samping telur itik asin*", (online), (<http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/nilai-gizi-efek-samping-dan-manfaat-telur-bagi-kesehatan.html> diakses 21 Desember 2014)
- Anonim. 2014. 33 *Khasiat bawang putih untuk kesehatan anda* (Online) (<http://infosehatbugar.com/1539/33-khasiat-bawang-putih.html> diakses 18 November 2014)
- Antaboga, Jeffry. 2012. *Tangkal Seabrek Penyakit dengan Teh Hijau*. Yogyakarta : Diva Press.
- Apriyanti, Maya. 2014. *Meracik Sendiri Obat & Menu Sehat Bagi Penderita Kolesterol*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Ardhila, City dan Noni Oktaviani. 2013. *Dokter Pribadi Diaskoljantroke (Diabetes Melitus, Asam Urat, Kolesterol, Jantung dan Stroke)*. Yogyakarta : IN AzNa Books
- Faikoh, Elok Ning. 2014. *Keajaiban Telur Rahasia Terhindar dari Penyakit- Penyakit Berbahaya Seputar : Kanker – Serangan Jantung atau Stoke – Hipertensi – Kolesterol Tinggi – Kekurangan Zat Besi – Otak – Mata*. Yogyakarta: Istana Media
- Febriana, Dedek. 2013. *Serbuk Gergaji Kayu Jati*. (Online) (<http://www.sharemyeyes.com/2013/09/serbuk-gergaji-kayu-jati.htm> diakses 21 Oktober 2014)
- Herawati, Ratna. 2008. *Petunjuk Pratikum Kimia Klinik III*. Surakarta
- Hidayati dan Dewi Sulistyowati. 2013. "*Aplikasi Teknologi Pengasinan Telur Dengan Limbah Serbuk Gergaji Dan Sumber Daya Alam Lain Ditinjau Dari Kadar NaCl Dan Kolesterol*" *Biomedika*, Vol. 6, No.2.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur* (Teori dan Praktek). eBookPangan.com. (Online) (http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/kesehatan/pangan/piwp/telur_asin.pdf diakses 21 Oktober 2014)

- Soekardi, Yuliadi. 2013. *Pengawetan Telur Sebuah Peluang Usaha*. Bandung : Yrama Widya
- Soekarto, Soewarno T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung : Alfabeta
- Suwidjayana, I. N. 1999. "Pemanfaatan Tepung Jerami Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Serbuk Gergaji kayu dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik dan Kadar Kolesterol Telur Ayam". *Maj. II Pet. Vol. 2, No. 1. Fapet, Unud. p. 1*
- Syah, A. N. A. 2006. *Taklukkan Penyakit Dengan Teh Hijau*. Jakarta: ArgoMedia Pustaka
- Udayana, I Dw. Gd. Alit. 2004. "Pengaruh Tingkat Serat Kasar dalam Ransum terhadap Kadar Kolesterol Telur Ayam". *Maj. II Pet. Vol. 3, No. 1. Fapet, Unud. p. 1-4*
- Wachid, Al'amin. 2012. *Bagian-bagian Telur dan Fungsinya*. (Online) (<http://mopindonesia.blogspot.com/2012/04/bagian-bagian-telur-dan-fungsinya.html> diakses 25 November 2014)
- Widyaningrum, Naniek. 2013. "Epigallocatechin-3-Gallate(EGCG) Pada Daun Teh Hijau Sebagai Anti Jerawat". *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 17(3): 95-96.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kriteria Uji Organoleptis Telur Asin

Adapun kriteria untuk uji organoleptis telur asin sebagai berikut:

1. Pengujian Deskriminatif (Pembedaan)

Uji diskriminatif terdiri atas dua jenis, yaitu uji difference test (uji pembedaan) yang dimaksudkan untuk melihat secara statistik adanya perbedaan diantara contoh dan sensitifity test, yang mengukur kemampuan panelis untuk mendeteksi suatu sifat sensori. Diantara uji pembedaan adalah uji perbandingan pasangan (paired comparation test) dimana para panelis diminta untuk menyatakan apakah ada perbedaan antara dua contoh yang disajikan

2. Uji Deskriptif

Uji deskripsi digunakan untuk mengidentifikasi karakteristik sensori yang penting pada suatu produk dan memberikan informasi mengenai derajat atau intensitas karakteristik tersebut. Uji ini dapat membenatu mengidentifikasi variabel bahan tambahan (ingredien) atau proses yang berkaitan dengan karakteristik sensori tertentu dari produk.

3. Metoda Afektif

Metode ini digunakan untuk mengukur sikap subjektif konsumen terhadap produk berdasarkan sifat-sifat organoleptik. Hasil yang diperoleh adalah penerimaan (diterima atau ditolak), kesukaan (tingkat suka/tidak suka), pilihan (pilih satu dari yang lain) terhadap produk.

Lampiran 2. Blanko Organoleptis

BLANKO UJI ORGANOLEPTIS HASIL OLAHAN TELUR ASIN DENGAN VARIASI PERLAKUAN

Nama :

Jenis Kelamin :

No.	Perlakuan	Tekstur	Warna	Bau	Rasa
1.	Pemeraman 12 hari				
2.	Pemeraman + direndam teh hijau				
3.	Pemeraman + direndam serbuk gergaji				
4.	Pemeraman + teh hijau & serbuk gergaji				

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 3. Hasil Organoleptis

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

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

No	Nama Tester	Pemeraman + direndam serbuk gergaji 3 hari				Pemeraman + direndam teh hijau & serbuk gergaji 3 hari			
		Tekstur	Warna	Bau	Rasa	Tekstur	Warna	Bau	Rasa
1	Ny. A	3,5	3,5	3,0	3,6	3,5	3,5	3,5	3,5
2	Ny. B	3,6	3,6	2,7	3,5	4,0	4,4	4,5	4,8
3	Nn. C	3,5	4,0	2,2	3,4	3,1	4,1	3,1	3,5
4	Bp. D	3,4	3,2	3,5	3,5	3,0	3,5	4,0	3,1
5	Bp. E	3,5	3,2	3,2	3,8	4,5	4,8	4,0	4,3
6	Ny. F	3,8	4,4	3,0	3,5	4,0	4,0	4,0	4,0
7	Ny. G	3,4	3,5	3,5	3,4	4,0	4,1	3,9	4,0
8	Ny. H	3,5	4,0	4,0	4,0	3,9	3,5	3,5	3,9
9	Bp. I	3,5	3,5	3,0	3,3	4,1	3,0	3,5	4,8
10	Bp. J	3,5	3,4	3,3	4,0	3,7	3,8	3,2	4,5
11	Bp. K	4,0	4,0	4,0	3,9	4,0	3,1	3,0	4,3
12	Nn. L	3,0	3,0	3,0	2,0	4,1	4,5	4,5	3,8
13	Ny. M	4,0	4,0	3,0	3,0	3,7	3,5	3,4	3,8
14	Ny. N	3,0	3,0	3,2	2,9	4,5	3,5	5,0	4,0
15	Ny. O	3,1	3,1	3,1	3,0	4,0	3,9	3,0	3,9
16	Bp. P	3,2	3,2	2,5	3,5	4,6	4,2	3,5	4,0
17	Bp. Q	3,6	3,6	3,0	3,3	3,0	3,5	3,5	3,8
18	Nn. R	3,6	4,0	3,0	3,4	3,5	3,0	3,6	3,7
19	Ny. S	3,5	3,1	3,5	3,1	4,0	4,0	4,0	4,0
20	Nn. T	3,5	3,0	2,6	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Rata-Rata		3,5	3,5	3,1	3,4	3,8	3,7	3,7	3,9

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 4. Prosentase penurunan kadar kolesterol

Rumus perhitungan

$$\text{Persen} = \frac{(\text{rata-rata tanpa perlakuan} - \text{rata-rata setelah perlakuan})}{\text{rata-rata tanpa perlakuan}} \times 100 \%$$

Media Pemeraman 12 hari

$$\frac{563-387}{563} \times 100 \% = 31,30 \%$$

Media Pemeraman 12 hari + direndam teh hijau 3 hari

$$\frac{563-302}{563} \times 100 \% = 39,60 \%$$

Media Pemeraman 12 hari + direndam serbuk gergaji 3 hari

$$\frac{563-321}{563} \times 100 \% = 43,00 \%$$

Media Pemeraman 12 hari + direndam teh hijau & serbuk gergaji 3 hari

$$\frac{563-268}{563} \times 100 \% = 50,80 \%$$

Lampiran 5. Tabel Kadar Kolesterol Secara Lengkap

Pengulangan	Sampel	
	Kuning telur tanpa perlakuan	Kuning telur pasaran
1	556	435
2	590	475
3	544	481
Rata- rata (mg/ 100 g)	563	464

Pengulangan	Sampel			
	Pemeraman 12 hari	Pemeraman + perendaman teh hijau 3 hari	Pemeraman+ perendaman serbuk gergaji 3 hari	Pemeraman + perendaman teh hijau dan serbuk gergaji 3 hari
1	389	342	322	278
2	405	356	336	290
3	367	322	304	262
Rata- rata (mg/ 100 g)	387	340	321	277

Lampiran 6. Uji Statistika

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		kadar	perlakuan
N		18	18
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	387.61	3.50
	Std. Deviation	108.964	1.757
Most Extreme Differences	Absolute	.182	.137
	Positive	.182	.137
	Negative	-.128	-.137
Kolmogorov-Smirnov Z		.773	.580
Asymp. Sig. (2-tailed)		.589	.890

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Descriptives

kadar

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
tanpa pemeraman	3	563.33	23.861	13.776	504.06	622.61	544	590
pasaran	3	484.67	7.095	4.096	467.04	502.29	477	491
pemeraman 12 hari	3	387.00	19.079	11.015	339.61	434.39	367	405
pemeraman + teh hijau	3	302.00	5.292	3.055	288.86	315.14	298	308
pemeraman + serbuk gergaji	3	320.67	16.042	9.262	280.82	360.52	304	336
pemeraman + campuran	3	268.00	5.292	3.055	254.86	281.14	264	274
Total	18	387.61	108.964	25.683	333.42	441.80	264	590

Test of Homogeneity of Variances

kadar

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.094	5	12	.137

ANOVA

kadar

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	199248.278	5	39849.656	184.347	.000
Within Groups	2594.000	12	216.167		
Total	201842.278	17			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

kadar

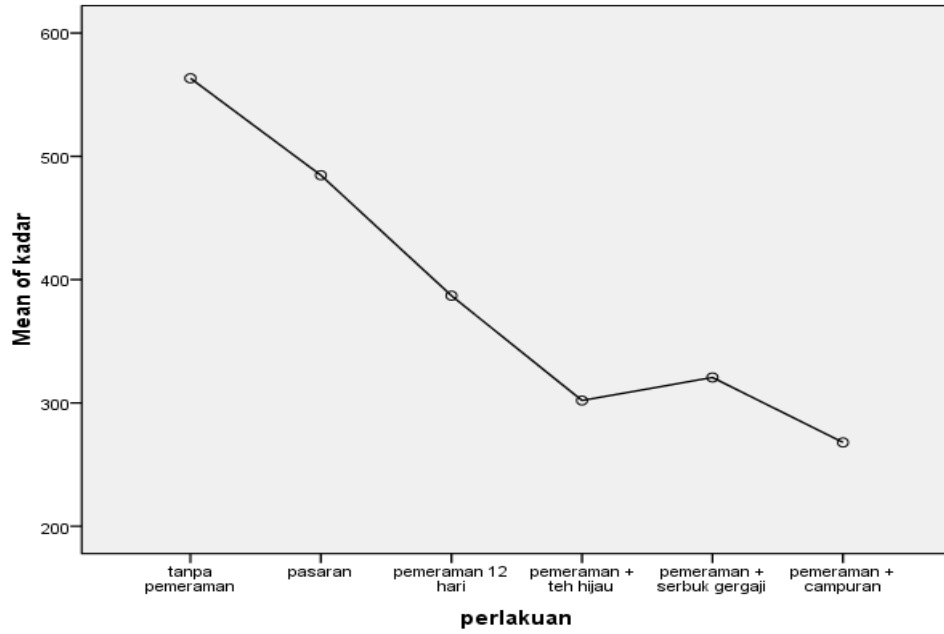
Student-Newman-Keuls^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
pemeraman + campuran	3	268.00				
pemeraman + teh hijau	3		302.00			
pemeraman + serbuk gergaji	3		320.67			
pemeraman 12 hari	3			387.00		
pasaran	3				484.67	
tanpa pemeraman	3					563.33
Sig.		1.000	.146	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 7. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Bata merah yang dihaluskan



Gambar 2. Pasir



Gambar 3. Bawang Putih yang dihaluskan



Gambar 4. Garam Dapur



Gambar 5. Serbuk Kayu Jati



Gambar 6. Teh Hijau



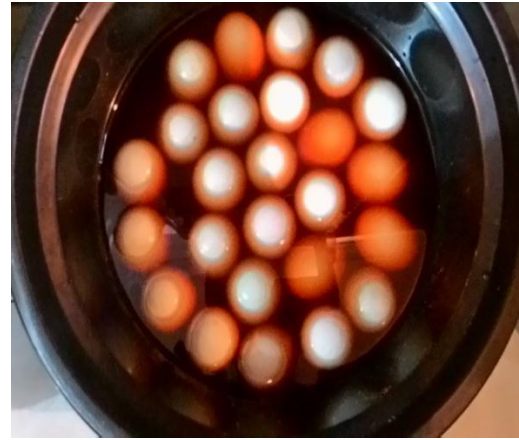
Gambar 7. Adonan Pasta untuk Pemeraman



Gambar 8. Proses Pengasinan



Gambar 9. Seduhan Teh Hijau



Gambar 10. Seduhan Serbuk Gergaji



Gambar 11. Campuran Seduhan Teh Hijau+ Serbuk Gergaji

Lampiran 8. Dokumentasi Hasil Telur Asin Bebek Dengan Beberapa Variasi



Gambar 12. Tanpa Perlakuan



Gambar 13. Setelah Pengasinan 12 hari



Gambar 14. Seduhan Teh Hijau



Gambar 15. Seduhan Serbuk Gergaji

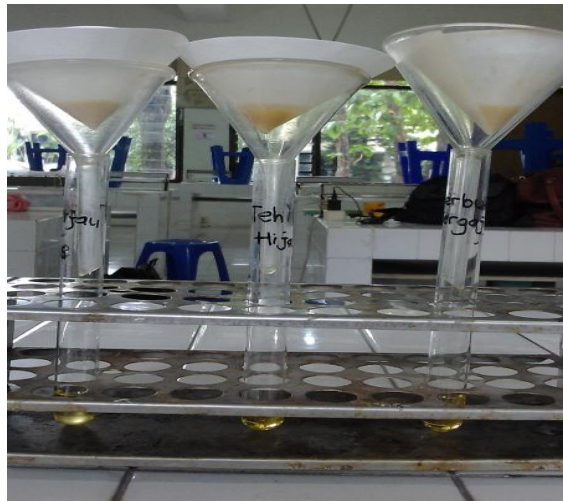


Gambar 16. Campuran Seduhan Teh Hijau & Serbuk Gergaji

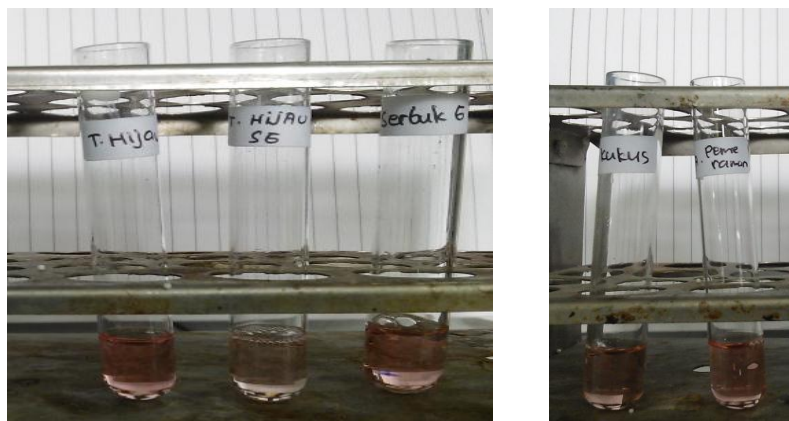
Lampiran 9. Dokumentasi Analisa Kadar Kolesterol



Gambar 17. Fotometer Rayto



Gambar 18. Proses Penyaringan dengan Kertas Whatman No.41



Gambar 19. Sampel Uji