

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Kadar kolesterol kuning telur sebelum pengasinan adalah 507 mg/100 g, kadar kolesterol kuning telur asin setelah pengasinan 12 hari adalah 424 mg/100 g (media I) dan 396 mg/100 g (media II) sedangkan kadar kolesterol kuning telur asin setelah pengasinan 12 hari dengan perendaman seduhan serbuk gergaji kayu jati selama 6 hari adalah 350 mg/100 g (media I) dan 343 mg/100 g (media II).
2. Persentase penurunan kadar kolesterol setelah pengasinan 12 hari pada media I yaitu 16,37% dan media II 21,89% sedangkan persentase penurunan kadar kolesterol setelah pengasinan 12 hari dengan perendaman seduhan serbuk gergaji kayu jati pada media I yaitu 30,96% dan II 32,34%. Ada pengaruh penurunan kadar kolesterol setelah direndam dengan seduhan serbuk gergaji kayu jati selama 6 hari dengan persentase penurunan yang lebih tinggi.

5.2 Saran

1. Penulis berharap dilakukan penelitian dengan media lain sebagai penurunan kadar kolesterol.
2. Sebaiknya dalam perendaman serbuk gergaji kayu jati selama 6 hari, air seduhan yang digunakan diganti setiap hari untuk menghindari bau busuk pada seduhan yang dapat mempengaruhi rasa telur asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus G.T.K.2002. *Intensifikasi Berternak Itik*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Alex, M.S. 2011. *Sukses dengan Usaha Telur Asin dan Telur Aneka Rasa*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Antaboga, Jeffry. 2012. *Tangkal Seabrek Penyakit dengan Teh Hijau*. Yogyakarta : Diva Press.
- Balai Informasi Teknologi LIPI Pangan dan Kesehatan. 2009. Diktat Balai Informasi Teknologi LIPI, Jakarta
- Browning, B. L. 1966. *Methods of Wood Chemistry*. Vol I, II. Interscience Publishers.New York.
- Carter, F. L., A. M. Carlo and J. B. Stanley. 1978. "Termiticidal Components of Wood Extracts : 7-Methyljuglone from *Diospyros virginia*".*Journal Agriculture Food Chemistry*. 26(4): 869-873.
- Dalimartha, Setiawan. 2006. *Resep Tumbuhan Obat Untuk Menurunkan Kolesterol*. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, 2007. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada.
- Febriana, Dedek. 2013. "Serbuk Gergaji KayuJati", (<http://www.sharemyeyes.com/2013/09/serbuk-gergaji-kayu-jati.html>, diakses 12 Desember 2013)
- Frick, H. dan Koesmartadi. Ch. 1999. *Ilmu Bahan Bangunan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ginting, Nurzainah. 2007. *Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak*. Sumatra Utara : USU RepoUsitory
- Hammad, S. M., H. S. Siegel dan H. L. Marks (1996). Dietary Cholesterol Effects On Plasma and Yolk Cholesterol Fraction in Selected Lines of Japanese Quail. *Poultry Sci*. 75:933-942
- Hidayati, Nur. 2012. " Inovasi dan Aplikasi Teknologi Pengasinan Telur dengan Limbah Serbuk Gergaji dan SDA lain yang aman bagi kesehatan". *Jurnal Penelitian Hibah Bersaing*.8888

- Lehninger, A. 1982. Dasar-Dasar Biokimia Jilid II. Diterjemahkan oleh Dr. Ir. Maggy Thenawidjaja. Erlangga: Jakarta
- Lubis, D.A. 1992. *Ilmu Makanan Ternak*. Jakarta: PT. Pembangunan
- Ma, Hongbao. 2006. Cholesterol and Human Health. *The Journal of American Science*. Vol. 2(1)
- Nurrahmani, Ulfah. 2012. *Stop Kolesterol Tinggi*. Jogjakarta: Familia
- Novian, N., Juliarsi, I, dan Melia, S. 2009. "Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Koto Luar Kecamatan Pauh Padang Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium". TA. Sumatra Barat: Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Rusyana, Yaya. 2012. "Jati (*TectonaGrandisLinn.f.*)". (<http://floranegeriku.blogspot.com/2012/01/jati-tectona-grandis-linnf.html>, diakses 13 Desember 2013)
- 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
- 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 13 Desember 2013)

Lampiran 1. Perhitungan Presentase Penurunan Kadar Kolesterol

Presentase =

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

1. Presentase Penurunan Kadar Kolesterol Setelah Pengasinan 12 Hari Media I

$$\text{Presentase Penurunan} = \frac{507 - 424}{507} \times 100 \% = 16,37\%$$

2. Presentase Penurunan Kadar Kolesterol Setelah Pengasinan 12 Hari Media II

$$\text{Presentase Penurunan} = \frac{507 - 396}{507} \times 100 \% = 21,89 \%$$

3. Presentase Penurunan Kadar Kolesterol Setelah Pengasinan 12 Hari dengan Perendaman Seduhan Serbuk Gergaji selama 6 hari Media I

$$\text{Presentase Penurunan} = \frac{507 - 350}{507} \times 100 \% = 30,96 \%$$

4. Presentase Penurunan Kadar Kolesterol Setelah Pengasinan 12 Hari dengan Perendaman Seduhan Serbuk Gergaji selama 6 hari Media II

$$\text{Presentase Penurunan} = \frac{507 - 343}{507} \times 100 \% = 32,34\%$$

Lampiran 2. Uji Statistika Anova

Oneway

Descriptives

Kadar_Kolesterol

| | N | Mean | Std. Deviation | Std. Error | 95% Confidence Interval for Mean | | Minimum | Maximum |
|----------------------------|----|--------|----------------|------------|----------------------------------|-------------|---------|---------|
| | | | | | Lower Bound | Upper Bound | | |
| Sebelum Pengasinan 12 Hari | 3 | 507.00 | 21.284 | 12.288 | 454.13 | 559.87 | 488 | 530 |
| A | 3 | 424.00 | 21.633 | 12.490 | 370.26 | 477.74 | 406 | 448 |
| B | 3 | 396.00 | 18.735 | 10.817 | 349.46 | 442.54 | 381 | 417 |
| X | 3 | 350.33 | 19.757 | 11.407 | 301.25 | 399.41 | 329 | 368 |
| Y | 3 | 343.00 | 26.211 | 15.133 | 277.89 | 408.11 | 314 | 365 |
| Total | 15 | 404.07 | 64.210 | 16.579 | 368.51 | 439.62 | 314 | 530 |

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Kolesterol

| Levene Statistic | df1 | df2 | Sig. |
|------------------|-----|-----|------|
| .152 | 4 | 10 | .958 |

ANOVA

Kadar_Kolesterol

| | Sum of Squares | Df | Mean Square | F | Sig. |
|----------------|----------------|----|-------------|--------|------|
| Between Groups | 53022.267 | 4 | 13255.567 | 28.211 | .000 |
| Within Groups | 4698.667 | 10 | 469.867 | | |
| Total | 57720.933 | 14 | | | |

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable:Kadar_Kolesterol

| (I) Media | (J) Media | Mean Difference (I-J) | Std. Error | Sig. | 95% Confidence Interval | |
|-----------------------------------|-----------|-----------------------|------------|------|-------------------------|-------------|
| | | | | | Lower Bound | Upper Bound |
| LSD Sebelum Pengasinan 12 Hari | A | 83.000* | 17.699 | .001 | 43.56 | 122.44 |
| | B | 111.000* | 17.699 | .000 | 71.56 | 150.44 |
| | X | 156.667* | 17.699 | .000 | 117.23 | 196.10 |
| | Y | 164.000* | 17.699 | .000 | 124.56 | 203.44 |
| A Sebelum Pengasinan 12 Hari | B | -83.000* | 17.699 | .001 | -122.44 | -43.56 |
| | X | 28.000 | 17.699 | .145 | -11.44 | 67.44 |
| | Y | 73.667* | 17.699 | .002 | 34.23 | 113.10 |
| | | 81.000* | 17.699 | .001 | 41.56 | 120.44 |
| B Sebelum Pengasinan 12 Hari | X | -111.000* | 17.699 | .000 | -150.44 | -71.56 |
| | Y | -28.000 | 17.699 | .145 | -67.44 | 11.44 |
| | | 45.667* | 17.699 | .027 | 6.23 | 85.10 |
| | | 53.000* | 17.699 | .013 | 13.56 | 92.44 |
| X Sebelum Pengasinan 12 Hari | A | -156.667* | 17.699 | .000 | -196.10 | -117.23 |
| | B | -73.667* | 17.699 | .002 | -113.10 | -34.23 |
| | Y | -45.667* | 17.699 | .027 | -85.10 | -6.23 |
| | | 7.333 | 17.699 | .687 | -32.10 | 46.77 |
| Y Sebelum Pengasinan 12 Hari | A | -164.000* | 17.699 | .000 | -203.44 | -124.56 |
| | B | -81.000* | 17.699 | .001 | -120.44 | -41.56 |
| | X | -53.000* | 17.699 | .013 | -92.44 | -13.56 |
| | | -7.333 | 17.699 | .687 | -46.77 | 32.10 |

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

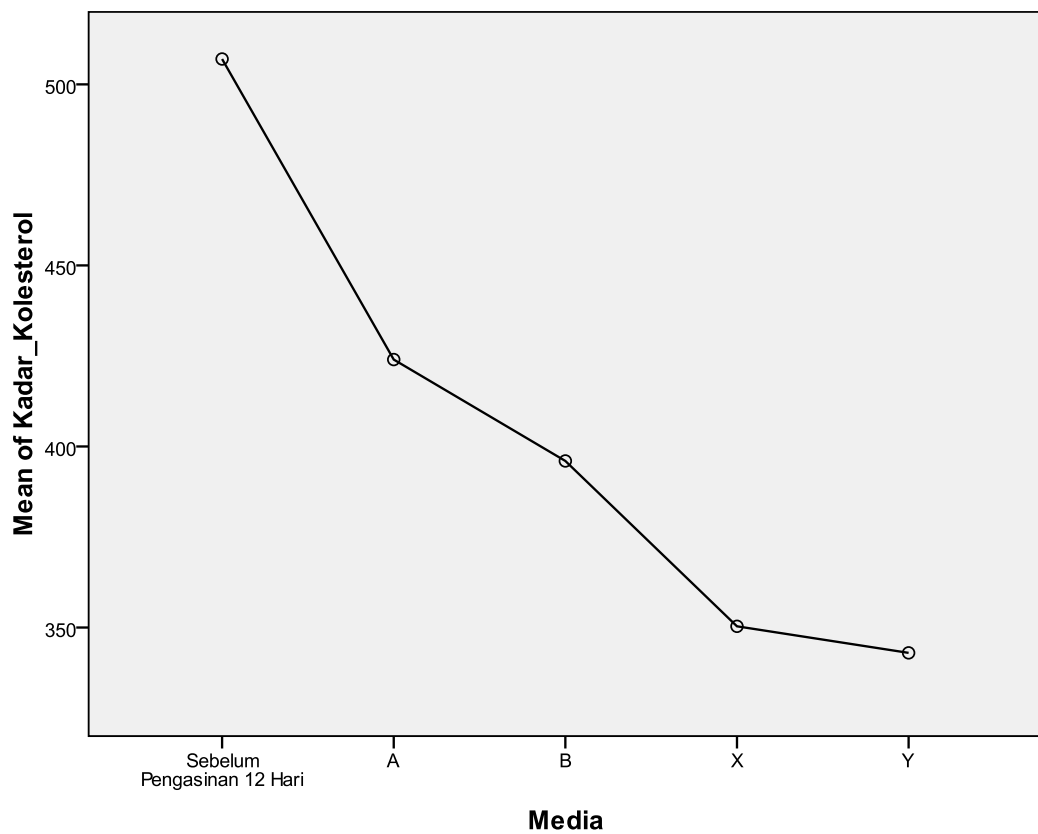
Homogeneous Subsets

| Kadar_Kolesterol | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------|--------|--------|
| | Media | N | Subset for alpha = 0.05 | | |
| | | | 1 | 2 | 3 |
| Student-Newman-Keuls ^a | Y | 3 | 343.00 | | |
| | X | 3 | 350.33 | | |
| | B | 3 | | 396.00 | |
| | A | 3 | | 424.00 | |
| | Sebelum Pengasinan 12 Hari | 3 | | | 507.00 |
| | Sig. | | | .687 | .145 |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Means Plots



Lampiran 3. Bahan – bahan Pembuatan Telur Asin



Pasir



Serbuk Gergaji Kayu Jati



Batu Bata Merah



Garam

Lampiran 4. Proses Pengasinan



Adonan Pasta Media I



Adonan Pasta Media II



Proses Pengasinan Media I



Proses Pengasinan Media II

Lampiran 5. Proses Perendaman



Perendaman Seduhan Serbuk Gergaji

Lampiran 6. Bagian Dalam Telur Asin



Telur Asin Sebelum Pengasinan



Telur Asin Setelah Pengasinan 12



Perendaman Seduan Serbuk Gergaji selama 6 Hari

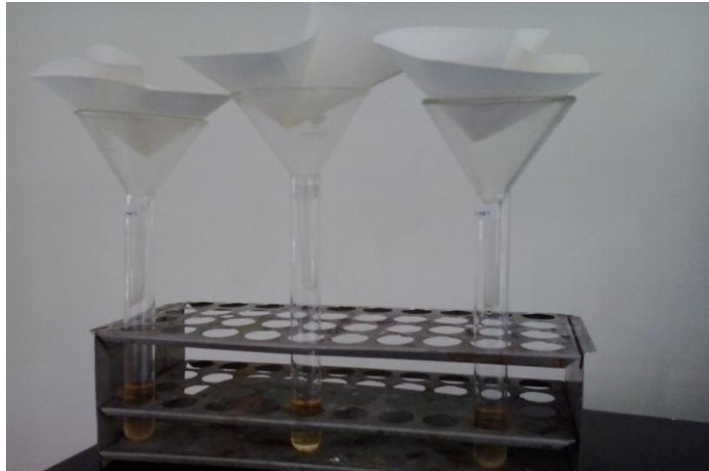
Lampiran 7. Proses Analisis



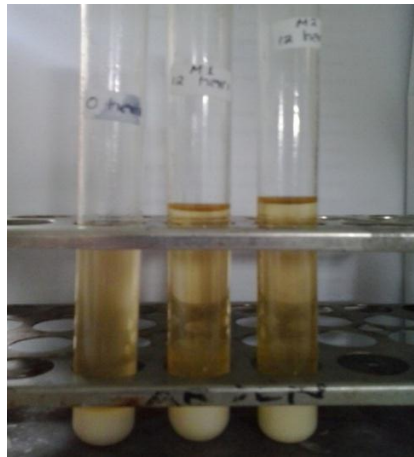
Timbangan Analitik



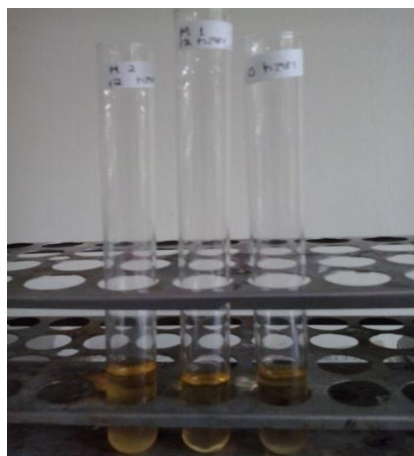
Waterbath



Penyaringan dengan Kertas Whatman 41



Hasil Ekstraksi I



Hasil Ekstraksi ii



Photometer



Reagen Kit



Sample Uji