

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

- a. Kuning telur yang berasal dari telur itik tanpa perlakuan (hanya dikukus) memiliki kadar lemak dan kolesterol yang lebih besar dibandingkan kuning telur yang berasal dari telur asin yang beredar di pasaran.
- b. Hasil penelitian yang dilakukan, didapatkan hasil kadar lemak pada kuning telur yang berasal dari telur itik tanpa perlakuan (hanya dikukus) adalah 44,68 %Lemak dan 44,05 %Lemak, sedangkan kuning telur yang berasal dari telur asin yang beredar di pasaran memiliki kadar 42,13 %Lemak dan 41,84 %Lemak
- c. Hasil penelitian yang dilakukan, didapatkan hasil kadar kolesterol pada kuning telur yang berasal dari telur itik tanpa perlakuan (hanya dikukus) adalah 532mg/100g dan 615mg/100g, sedangkan kuning telur yang berasal dari telur asin yang beredar di pasaran memiliki kadar 466mg/100g dan 447mg/100g.

5.2 Saran

- a. Dalam melakukan penelitian harus dilakukan secara teliti, cermat dan menggunakan alat yang sudah distandarisasi sehingga dalam pengerjaannya mendapatkan hasil yang benar-benar akurat

- b. Metode yang digunakan sangat mempengaruhi hasil dari penelitian dalam penetapan kadar lemak dan kolesterol pada kuning telur itik
- c. Penulis mengharapkan pembaca mendapat gambaran tentang kadar lemak dan kolesterol yang terdapat pada kuning telur itik sehingga dapat mengatur pola makan dan menjaga kesehatannya agar terhindar dari berbagai dampak buruknya.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S.2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Anonim. 2004. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. (diakses 29 April 2013)
- Anonim. 2005. Setiaoneputras.files.wordpress.com (diakses 3 April 2013)
- Anonim. 2009. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Raja Grafindo
- Anonim.2012. Pengolahan pangan. Jakarta :Kantor Deputi menegristik bidang
- Ariyani, Eni. 2006. “*Penetapan Kandungan Kolesterol dalam Kuning Telur pada Ayam Petelur*”. Jurnal. Bogor: Temu teknis Tenaga Fungsional Pertanian
- Fikri, Fairuz. 2009. *Bahaya Kolesterol: Memahami, Mendeteksi, dan Mengontrol Kolesterol*. Yogyakarta: Katahati
- Freeman, M W & Junge, C. 2010. *Kolesterol Rendah Jantung Sehat*. Jakarta: BIP
- Ganong, Wiliam. F. 2001. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran EGC
- Ginting, Nurzainah. 2007. Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak. Sumatra Utara : USU Repository
- Kartasapoetra, G. dan H. Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi (Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja)*. Jakarta: PT RINEKA CIPTA
- Lingga, Lenny. 2012. *Sehat dan Sembuh dengan Lemak*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Mangku, Sitepoe. 1993. *Kolesterol Fobia Keterkaitannya dengan Penyakit Jantung*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Poedjiadi, Anna dan F.M. Titin Supriyanti. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Segara, HM. 2000. *Prosedur Reagensia Kimia Klinik*. Jakarta: PT.Segara Husada Mandiri
- Soeharto, Iman. 2004. *Serangan Jantung dan Stroke Hubungannya dengan Lemak dan Kolesterol*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Smaolin L. A. & M. B. Grosvenor. 1997. “*Science and Application, 2nd edition, Saunders Collage Publishing*”, (Online), (<http://www.kolesterol.com/>, diakses 28 Oktober 2012)
- Yunenshi , Febria. 2011. “*Pengaruh Pemberian Probiotik *Pediococcus pentosaceus* Asal Fermentasi Kakao Hibrid Terhadap Penurunan Kolesterol Telur Itik Pitalah*”. Thesis. Padang: Program Pasca Sarjana Universitas Andalas

Lampiran 1. Penimbangan Bahan

1. Penimbangan kuning telur tanpa perlakuan

Penimbangan pertama

- Berat kertas : 0,2193 gr
- Berat + bahan : 1.2176 gr
- Berat + sisa : 0,2079 gr
- Berat bahan : 1,0097 gr
- Berat kertas akhir : 0,4512 gr

Penimbangan kedua

- Berat kertas : 0,2087 gr
- Berat + bahan : 1,2082 gr
- Berat + sisa : 0,2093 gr
- Berat bahan : 0,9989 gr
- Berat kertas akhir : 0,4401gr

2. Penimbangan kuning telur asin di pasaran

Penimbangan pertama

- Berat kertas : 0,2093 gr
- Berat + bahan : 1.2074 gr
- Berat + sisa : 0,2031 gr
- Berat bahan : 1,0043 gr
- Berat kertas akhir : 0,4232 gr

Penimbangan kedua

- Berat kertas : 0,2117 gr
- Berat + bahan : 1,2282 gr
- Berat + sisa : 0,2015 gr
- Berat bahan : 1,0267 gr
- Berat kertas akhir : 0,4296 gr

Lampiran 2. Perhitungan Hasil Lemak

Dengan rumus :

$$\frac{\text{berat konstan kertas}}{\text{berat bahan sampel}} \times 100\% = \% \text{Lemak}$$

1. Perhitungan kuning telur tanpa perlakuan

$$\frac{0,4512}{1,0097} \times 100\% = 44,68 \% \text{Lemak}$$

Duplo:

$$\frac{0,4401}{0,9989} \times 100\% = 44,05 \% \text{Lemak}$$

2. Perhitungan kuning telur asin di pasaran

$$\frac{0,4232}{1,0043} \times 100\% = 42,13 \% \text{Lemak}$$

Duplo :

$$\frac{0,4296}{1,0267} \times 100\% = 41,84 \% \text{Lemak}$$

Lampiran 3. Gambar Penelitian



Gambar 5. Sampel Telur Tanpa Perlakuan



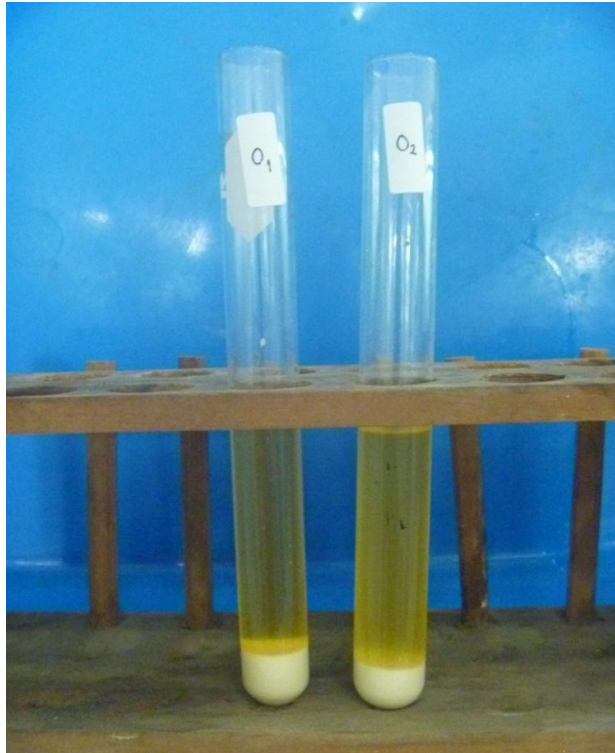
Gambar 6. Sampel Telur Asin di Pasaran



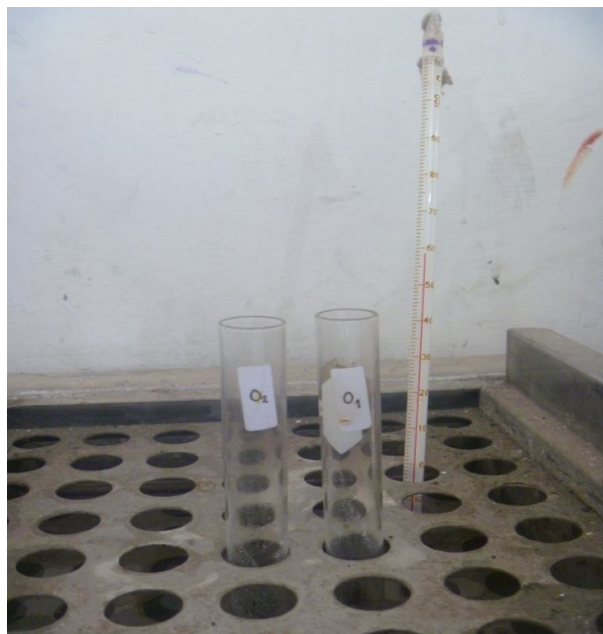
Gambar 7. Reagen yang Digunakan



Gambar 8. Penimbangan Bahan



Gambar 9. Hasil Ekstraksi Pertama



Gambar 10. Saat Dipanaskan dalam Waterbath



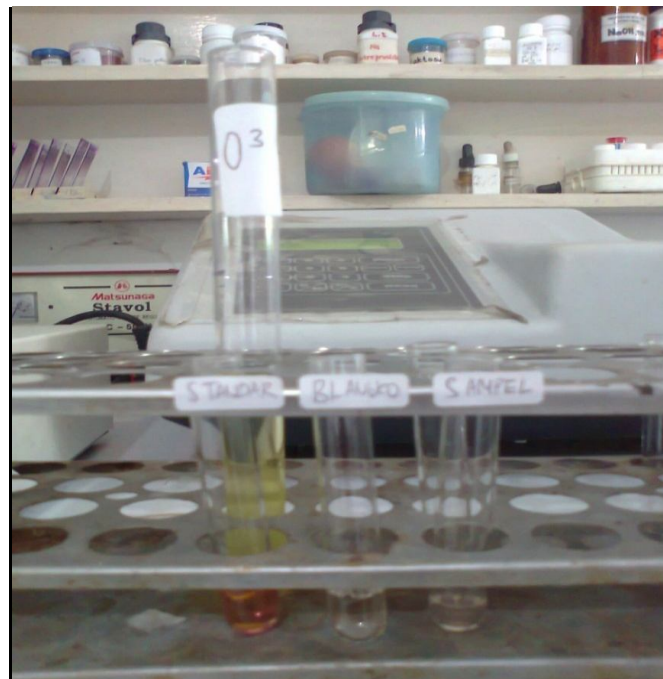
Gambar 11. Hasil Ekstraksi Kedua



Gambar 12. Hasil Kertas Whatman yang Sudah Kering



Gambar 13. Alat Fotometer



Gambar 14. Persiapan Penetapan Kadar Kolesterol