

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

- a. Hasil penetapan kadar kolesterol kuning telur asin dengan penambahan seduhan teh hijau pada media 1 sebesar 178 mg/gram dan untuk media 2 sebesar 317 mg/gram.
- b. Berdasarkan uji beda statistika ANOVA didapatkan hasil bahwa ada pengaruh penambahan seduhan teh hijau terhadap penurunan kadar kolesterol kuning telur asin pada media 1 (bata merah, pasir, dan serbuk gergaji) dan media 2 (bata merah dan pasir).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan kesimpulan penelitian maka saran penulis adalah :

- a. Perlunya ketelitian yang lebih dalam melakukan percobaan maupun pemilihan metode untuk mendapatkan hasil yang benar- benar akurat dan tepat.
- b. Perlunya pengetahuan lebih lanjut untuk mengetahui bahan lain yang bisa digunakan untuk menjadi campuran dalam pembuatan media telur asin yang lebih murah dan lebih efektif dalam menurunkan kadar kolesterol.
- c. Perlunya kreatifitas produsen telur asin dalam membuat olahan telur asin yang lebih sehat dan bergizi serta telur asin yang rendah kolesterol.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnan. 2011. "**Pembuatan Telur Asin**", (Online), <http://www.wordpress.com>. Diakses 3 Desember 2012.
- Annisa, A. 2013. "**Kadar Kolesterol Pada Kuning Telur Asin Dengan Pemanfaatan Media Bata Merah, Pasir, Dan Serbuk Gergaji Secara Fotometri**". KTI. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi.
- Fillaza,C.T. 2011. "**Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Teh Hijau(*Camellia sinensis*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Kolesterol dan Nilai Organoleptik Telur Asin**".Skripsi. Padang: Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Hartoyo, A. 2003. **Teh dan Khasiatnya bagi Kesehatan**. Yogyakarta: Kanisius
- Hidayati, N. 2012. "**Inovasi& Aplikasi Teknologi Pengasinan Telur dengan Limbah Serbuk Gergaji & Sumber Daya Alam Lain yang Aman bagi Kesehatan**". *Jurnal Penelitian Hibah Bersaing*.
- Margono,T., Suryati,D. dan Hartinah,S. 2000. "Buku Panduan Teknologi Pangan". Dalam Esti dan Sediadi,A. (Ed.), **Tentang Pengolahan Pangan**. Jakarta: Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan.
- Melia,S. Dan Juliyarsi,I. 2009. "**Upaya Peningkatan Kualitas Telur Asin dengan Teknologi Proses Penyangraian di Korong Bari Kanagarian Sicincin Kab. Padang Pariaman**". *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Nurrahmani, U. 2012. **Stop Kolesterol Tinggi**. Yogyakarta: Familia.
- Sabella, R. 2010. **Libas Kolesterol dengan Terapi Herbal, Buah, dan Sayuran**. Klaten: Galmas Publisher.
- Setiawati, T. 2007. **Mengenal teh dan Khasiatnya**. Jakarta: Karya Mandiri Pratama.
- Siswoputranto, S.P. 1998. **Perkembangan Teh Kopi Cokelat Internasional**. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta
- Supriyadi. 2012. **Beternak Itik Hibrida Unggul**. Jakarta: Penebar Swadaya
- Yunenshi, F. 2011. "**Pengaruh Pemberian Probiotik *Pediococcus pentosaceus* Asal Fermentasi Kakao hibrid Terhadap Penurunan Kolesterol Telur Itik Pitalah**".Tesis. Padang : Program Pasca Sarjana, Universitas Andalas.
- Zulaekah, S. dan Widiyaningsih E.N. 2005. "**Pengaruh Konsentrasi Ekstrak daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya**".*Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, Vol 6:1-13.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

LAMPIRAN 1

Data Perhitungan Statistika SPSS

Oneway

ANOVA

kadar kolesterol

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	63391,333	3	21130,444	475,732	,000
Within Groups	355,333	8	44,417		
Total	63746,667	11			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

kadar kolesterol

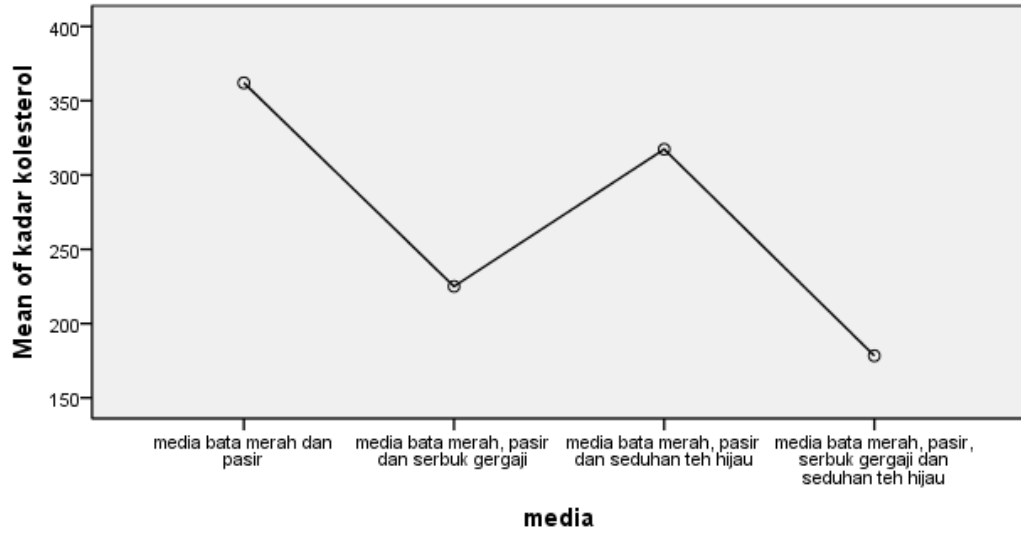
Student-Newman-Keuls^a

media	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
media bata merah, pasir, serbuk gergaji dan seduhan teh hijau	3	178,33			
media bata merah, pasir dan serbuk gergaji	3		225,00		
media bata merah, pasir dan seduhan teh hijau	3			317,33	
media bata merah dan pasir	3				362,00
Sig.		1,000	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 2

Jadwal Pelaksanaan Karya Tulis Ilmiah

No.	Waktu Kegiatan	Kegiatan
1	28 September 2012	Penentuan bidang minat dan quota
2	1 Oktober 2012	Pengumuman bidang minat dan pembimbing
3	1 Oktober – 25 April 2013	Pengajuan judul dan bimbingan
4	7 Desember – 22 Desember 2012	Pelaksanaan Praktek mulai dari pengadaan alat dan bahan, proses pembuatan dan pemeraman telur asin, proses pemanenan dan perebusan, sampai pengamatan hasil dan uji organoleptis telur asin hasil olahan.
5	18 Desember 2012	Penyerahan Proposal
6	1 Mei 2013	Penyerahan draf naskah KTI
7	4 Mei – 14 Mei 2013	Ujian sidang KTI
8	s/d 22 Mei 2013	Revisi KTI
9	s/d 6 Juni 2013	Pengesahan dan pengumpulan KTI

LAMPIRAN 3

Hasil Uji Organoleptis Telur Asin

No	Nama Tester	Media I				Media II			
		Warna	Rasa	Tekstur	Bau	Warna	Rasa	Tekstur	Bau
1	Ny. A	4	4	4	5	2	2	3	2
2	Ny. B	4	4	3	5	2	3	2	2
3	Bp. C	4	5	5	4	3	2	3	1
4	Ny. D	5	5	5	5	2	2	2	2
5	Ny. E	3	5	5	5	3	3	3	2
6	Bp. F	4	4	3	5	3	4	2	2
7	Bp. G	4	5	4	4	2	3	3	1
8	Bp. H	3	5	4	4	3	3	3	1
9	Ny. I	5	5	5	3	4	2	2	3
10	Ny. J	4	3	4	5	3	2	4	2
11	Ny. K	4	4	5	5	3	3	4	2
12	Bp. L	5	4	3	4	2	2	4	1
13	Bp. M	5	5	3	4	2	2	5	2
14	Ny. N	5	5	4	3	3	2	3	2
15	Bp. O	4	4	5	5	3	3	3	3
16	Bp. P	5	3	5	4	3	2	2	2
17	Ny. Q	3	4	5	4	3	3	3	3
18	Ny. R	4	5	4	5	4	2	4	3
19	Bp. S	4	4	5	5	3	3	2	2
20	Bp. T	4	5	5	4	2	2	2	1
Rata - rata		4,15	4,4	4,3	4,4	2,75	2,5	2,95	1,95

Keterangan Nilai :

5 = Sangat Suka

4 = Lebih Suka

3 = Suka

2 = Kurang Suka

1 = Tidak Suka

LAMPIRAN 4

Angket Uji Organoleptis Pada Telur Asin Hasil Olahan

Identitas Responden :

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Berikan tanggapan Anda terhadap Telur Asin Hasil Olahan pada dua media atas warna, rasa, tekstur, bau telur asin olahan tersebut dengan memberikan nilai pada tabel yang telah disediakan dibawah ini.

No	Macam Sampel	Identifikasi			
		Warna	Rasa	Tekstur	Bau
1	Media 1				
2	Media 2				

Keterangan Nilai :

5 = Sangat Suka

4 = Lebih Suka

3 = Suka

2 = Kurang Suka

1 = Tidak Suka

LAMPIRAN 5

Gambar – Gambar



Foto 1. Media Pemeraman Telur Asin



Foto 2. Telur Asin Hasil Olahan



Foto 3. Telur Asin Media 1 (bata merah, pasir, serbuk gergaji dan seduhan teh hijau)



Foto 4. Telur Asin Media 2 (bata merah, pasir dan seduhan teh hijau)

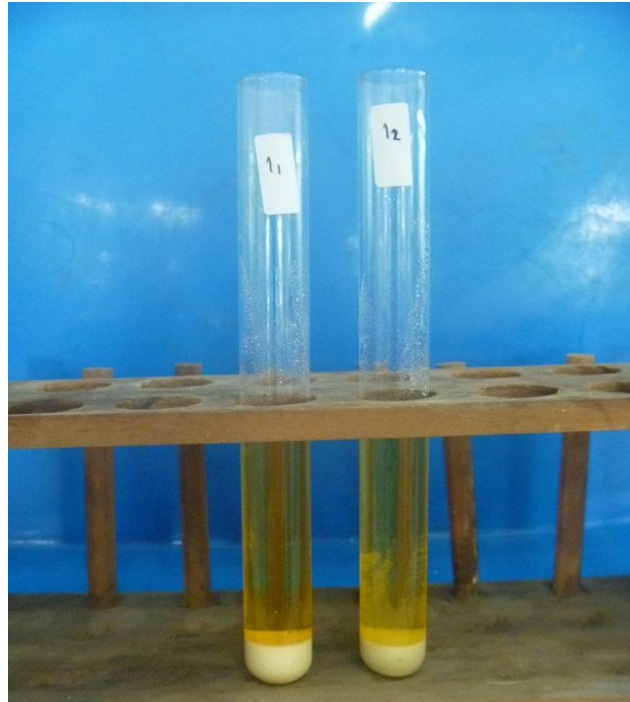


Foto 5. Hasil Ekstraksi



Foto 6. Penyaringan Hasil Ekstraksi

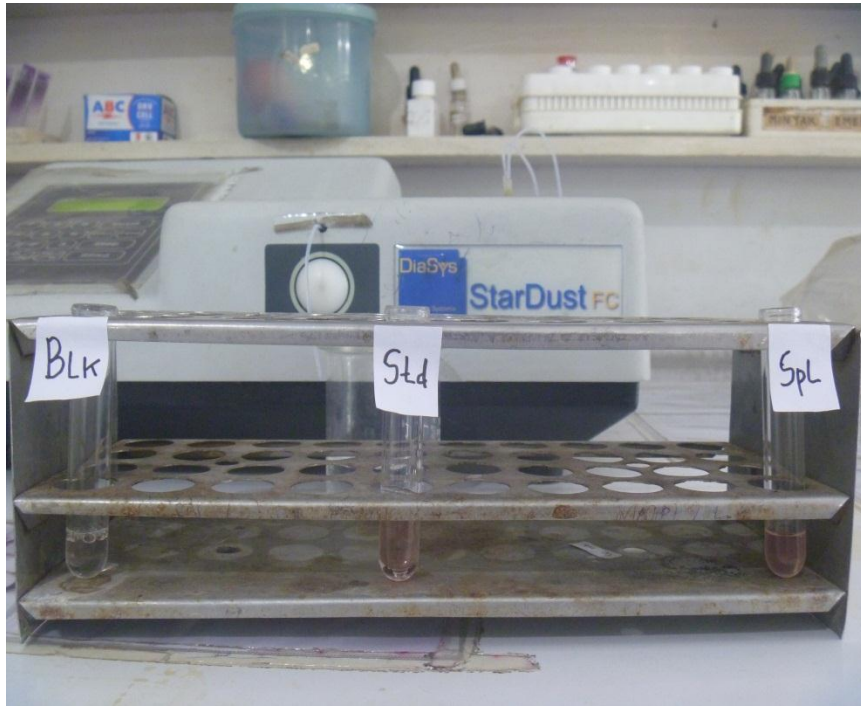


Foto 7. Penetapan Kadar Kolesterol

LAMPIRAN 6

Hasil Penetapan Kadar Kolesterol pada Media Tanpa Perlakuan dan Tanpa Seduhan Teh Hijau

No	Media	Kadar Kolesterol (mg/ 100 gram)		
1	Media X	223	230	224
2	Media Y	347	363	368
3	Tanpa Perlakuan	525	520	518