

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian kadar lemak yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Hasil penetapan kadar lemak kuning telur asin pada media 1 (pasir, bata merah dan seduhan teh hijau) adalah 32,86% dan media 2 (pasir, bata merah, serbuk gergaji dan seduhan teh hijau) adalah 30,49%.
- b. Berdasarkan uji beda dengan statistik T-Test dua sampel independen didapatkan hasil bahwa ada pengaruh yang signifikan media campuran seduhan teh hijau pada variasi 2 media terhadap kadar lemak kuning telur asin yaitu media 1 (pasir, bata merah, dan seduhan teh hijau) dan media 2 (pasir, bata merah, serbuk gergaji, dan seduhan teh hijau).

#### **5.2. Saran**

- a. Pada saat melakukan penelitian sebaiknya dilakukan secara berulang dan dalam pengerjaannya harus dilakukan secara teliti, tepat agar benar-benar mendapatkan hasil yang akurat.
- b. Sebaiknya saat melakukan pengukuran kadar lemak dengan metode Soxhlet lebih berhati-hati dalam penggunaan alat terutama alat yang masih basah karena dapat mempengaruhi perhitungan.
- c. Diperlukan ketelitian yang lebih dalam melakukan pemilihan maupun pengerjaan metode untuk mendapatkan hasil yang benar-benar akurat dan tepat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alumniits, 2009. *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. (online), (<http://www.alumniits.com>, diakses 14 Desember 2012).
- Anantaboga, J. 2012. *Tangkal Seabrek Penyakit Dengan Teh Hijau*. Yogyakarta: Diva Press.
- Andarwulan, N., Feri K., Dian H. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonim. 1984. *Bata Merah Sebagai Bahan Bangunan NI-10*. Bandung: Yayasan LPMB.
- Anonim. 1995. SNI 01-3945-1995. *Teh Hijau*. Dewan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2012. *Analisis Lemak Metode Ekstraksi Soxhlet*. (online), (<http://winahyuyuliastri.blogspot.com/2012/09/analisis-lemak-metode-ekstraksi-soxhlet.html>, diakses 14 Desember 2012).
- Astawan, M. 2006. *Telur asin, aman dan penuh gizi*. (online), (<http://www.DepartemenKesehatanIndonesia.htm>), diakses 30 November 2012).
- Atmoko, Waluyo Budi. 2008. *Buku Diktat Statistika*. Surakarta: Universitas Setia Budi Surakarta.
- Buckle K.A., R.A. Edwards, G.H. Flet, M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Fauziah, R. 2013. Penentuan Kadar Lemak Kuning Telur Asin dengan Media Pengasinan Campuran Bata Merah dan Pasir serta Campuran Bata Merah, Pasir dan Serbuk Gergaji. KTI. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. Unversitas Setia Budi.
- Fahrullah. 2012. "Pengaruh penggunaan Probiotik Komersial sebagai Bahan Curing Pada Pembuatan Telur Itik Asin". Skripsi. Makassar: Fakultas peternakan, Universitas Hasanuddin. (online), ([http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=tinjauan+pustaka+telur&source=web&cd=8&cad=rja&ved=0CF0QFjAH&url=http%3A%2F%2Frepository.unhas.ac.id%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F1801%2FSkripsi%2520Fahrullah%2520%281%252041108273%29.docx%3Fsequence%3D2&ei=pAt9UZ2RDobJrAeTwYDgBQ&usq=AFQjCNHsujpcD54j\\_0Aog9k063KGoFD\\_6w&bvm=bv.45645796.d.bmk](http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=tinjauan+pustaka+telur&source=web&cd=8&cad=rja&ved=0CF0QFjAH&url=http%3A%2F%2Frepository.unhas.ac.id%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F1801%2FSkripsi%2520Fahrullah%2520%281%252041108273%29.docx%3Fsequence%3D2&ei=pAt9UZ2RDobJrAeTwYDgBQ&usq=AFQjCNHsujpcD54j_0Aog9k063KGoFD_6w&bvm=bv.45645796.d.bmk), diakses 29 November 2012).

- 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. (online), ([http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=Pengaruh+Lama+Perendaman+Dalam+Larutan+Teh+Hijau+%28Camellia+sinensis%29+Terhadap+Kadar+Protein%2C+Kadar+Lemak%2C+Kadar+Kolesterol+dan+Nilai+Organoleptik+Telur+Asin+oleh+fillaza&source=web&cd=2&cad=rja&ved=0CDgQFjAB&url=http%3A%2F%2Frepository.unand.ac.id%2F17631%2F1%2FPENGARUH+LAMA+PERENDAMAN+DALAM+LARUTAN+TEH+HIJAU.pdf&ei=CRN9UZrONoHXrQeHwICABQ&usq=AFQjCNGt\\_SdFYdnG6JMnv6jZ07LI8AIX1w&bvm=bv.45645796,d.bmk](http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=Pengaruh+Lama+Perendaman+Dalam+Larutan+Teh+Hijau+%28Camellia+sinensis%29+Terhadap+Kadar+Protein%2C+Kadar+Lemak%2C+Kadar+Kolesterol+dan+Nilai+Organoleptik+Telur+Asin+oleh+fillaza&source=web&cd=2&cad=rja&ved=0CDgQFjAB&url=http%3A%2F%2Frepository.unand.ac.id%2F17631%2F1%2FPENGARUH+LAMA+PERENDAMAN+DALAM+LARUTAN+TEH+HIJAU.pdf&ei=CRN9UZrONoHXrQeHwICABQ&usq=AFQjCNGt_SdFYdnG6JMnv6jZ07LI8AIX1w&bvm=bv.45645796,d.bmk), diakses 5 Desember 2012).
- Harler. C.R. 1966. *Tea Growing*. London: Oxford University Press.
- Hartono, H.P. 2008. "Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet Effervescent Putih Telur Bercitarasa Lemon Dengan Konsentrasi Effervescent Mix Yang Berbeda". Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. (online), (<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=Karakteristik+Fisik+dan+Organoleptik+Tablet+Effervescent+Putih+Telur+Bercitarasa+Lemon+Dengan+Konsentrasi+Effervescent+Mix+Yang+Berbeda&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CDAQFjAA&url=http%3A%2F%2Frepository.ipb.ac.id%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F50177%2FD08hph.pdf%3Fsequence%3D1&ei=ThF9Uba4AcborAfwt4HYBw&usq=AFQjCNGKMqHWpVmQTSbQDtKdrvfCnsKug&bvm=bv.45645796,d.bmk>, 30 November 2012).
- Hidayati, N. 2008. *Petunjuk Dan Lembar Kerja Praktikum Analisa Makanan – Minuman II*. . Surakarta: Universitas Setia Budi Surakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kustamiyati, B. 2006. *Prospek Teh Indonesia Sebagai Minuman Fungsional*. (online), (<http://www.lppi.go.id>, diakses 14 Desember 2012).
- Nurmawati, I. 2006. *Pemanfaatan Limbah Industri Penggergajian Kayu Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Paving Blok*. Sripsi. Semarang: fakultas Teknik, Universitas Setia Budi Surakarta.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung: Alfabeta.
- Muharlieni. 2010. "Meningkatkan Kualitas Telur Melalui Penambahan Teh Hijau Dalam Pakan Ayam Petelur". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1): 32-37.
- Murtidjo, B. A. 1988. *Mengelola Itik*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ramayanti, I. 2003. *Pengaruh derajat Layu dan Lama Penggulungan Terhadap Mutu Bubuk Teh Hitam*. Medan: USU-Press.
- Rizal, A, Bunda E.P., Muhmudin, Riska J., Andi G. 2012. Hasil Penelitian Pemanfaatan Media Limbah Serbuk Gergaji, Pasir dan Bata Merah

- Dalam Menentukan Kualitas Pengasinan Telur Bebek. (online), (<http://andyisname4.blogspot.com/>, diakses 24 April 2013).
- Sudaryani, T. 1996. Kualitas telur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Swadaya.
- Suharno, B. dan K. Amri. 2003. *Beternak Itik Petelur Secara Intensif*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sumarna, Y. 2005. *Budi Daya Jati*. Jakarta: Swadaya.
- Suprpti, Lies. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wasito dan Rohaeni, E. S. 1994. *Beternak Itik Alabio*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widjaja, K. 2003. *Peluang Bisnis Itik*. Jakarta: Swadaya.
- Winarno, F.G. dan Koswara S. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan pengolahannya*. Bogor: Mbrio Press.
- Winarno, F.G. 2007. *Teknobiologi Pangan*. Bogor: Mbrio Press.
- Zulaekah, S dan E. N. Widiyaningsih. 2005. "Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya". *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, 6(1): 1-13. (online), (<http://www.google.co.id/gwt/x?q=pengaruhkonsentrasiekstrakdauntehpadapembuatantelurasinrebusterhadapjumlahbakteridandayaterimanya&ei=s9G4TdjQldKfrAeylv10&ved=0CAUQFjAA&hl=id&source=m&rd=1&u=http://eprints.ums.ac.id/505/>, diakses 5 Desember 2012).
- Zulfikar. 2008. "Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larutan Garam Dengan Ekstrak Jahe yang Berbeda". Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. (online), (<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=SIFAT+FISIK+DAN+ORGANO+LEPTIK+TELUR+AYAM+RAS+HASIL+PERENDAMANAN+DALAM+CAMPURAN+LARUTAN+GARAM+DENGAN+EKSTRAK+JAHE+YANG+BERBEDA+skripsi+zulfikar&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CDAQFjAA&url=http%3A%2F%2Frepository.ipb.ac.id%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F10864%2FD08zul.pdf%3Fsequence%3D2&ei=5AI9UZOkBcnqrQedRQ&usq=AFQjCNGqFEeiZfwxyMZ-Sxrz-9WS7PVQRQ&bvm=bv.45645796.d.bmk>, diakses 29 November 2012).

## Lampiran 1. Tanggapan Organoleptis Telur Asin

Hasil uji organoleptis terlihat pada tabel 6.

**Tabel 6. Hasil Uji Organoleptis Telur Asin**

No	Nama Tester	Media 1				Media 2			
		Warna	Rasa	Tekstur	Bau	Warna	Rasa	Tekstur	Bau
1	A	2	2	1	2	4	3	4	5
2	B	1	2	3	2	3	3	3	3
3	C	2	3	2	2	3	5	3	2
4	D	2	1	2	2	2	2	3	3
5	E	2	3	2	1	2	4	2	3
6	F	2	2	3	2	4	5	3	3
7	G	3	2	3	3	2	2	3	2
8	H	3	2	2	3	1	3	3	3
9	I	3	3	1	2	3	2	3	3
10	J	2	2	1	2	2	2	2	2
11	K	3	3	3	1	2	4	2	4
12	L	2	3	3	1	3	3	2	3
13	M	1	1	2	3	3	2	4	2
14	N	2	2	2	2	3	3	3	3
15	O	2	1	3	2	3	3	2	2
16	P	2	2	2	1	2	3	2	2
17	Q	2	2	1	1	3	2	2	3
18	R	2	2	1	1	2	3	3	2
19	S	1	1	3	2	3	3	1	2
20	T	2	2	3	2	3	3	2	2
Rata- rata		<b>2,05</b>	<b>1,9</b>	<b>2,15</b>	<b>1,85</b>	<b>2,65</b>	<b>2,85</b>	<b>2,6</b>	<b>2,7</b>

Keterangan :

1 = Tidak Suka.

2 = Kurang Suka.

3 = Suka.

4 = Lebih Suka.

5 = Sangat Suka.

## Lampiran 2. Alat dan Bahan Penelitian

Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam percobaan yaitu :

### I. Alat Penelitian

#### 1. Alat untuk pembuatan telur asin :

a. Timbangan	1 buah
b. Baskom	2 buah
c. Alat penumbuk	1 buah
d. Penyaring	1 buah
e. Ember	1 buah
f. Nampan persegi panjang	2 buah
g. Dandang	1 buah
h. Kompor	1 buah
i. Amplas	1 lembar

#### 2. Alat untuk penetapan kadar lemak :

a. Panci penangas	1 buah
b. Labu alas bulat	1 buah
c. Oven	1 buah
d. Kertas saring Whatman No. 41	1 lembar
e. Benang	secukupnya
f. Timbangan elektrik	1 buah
g. Desikator	1 buah
h. Corong	1 buah
i. Kapas basah	secukupnya

## II. Bahan Penelitian

1. Bahan yang digunakan untuk membuat telur asin diantaranya :

- |                      |            |
|----------------------|------------|
| a. Telur itik        | 15 buah    |
| b. Serbuk bata merah | 900 g      |
| c. Pasir             | 900 g      |
| d. Serbuk gergaji    | 200 g      |
| e. Air               | secukupnya |
| f. Garam dapur       | 400 g      |
| g. Seduhan teh hijau | 1 l        |

2. Bahan yang digunakan untuk penentuan kadar lemak sebagai berikut :

- |                      |            |
|----------------------|------------|
| a. Kuning telur asin | 1-5 g      |
| b. Eter              | $\pm 1$ l  |
| c. HCL               | 1 : 1      |
| d. Kertas lakmus     | secukupnya |
| e. $\text{AgNO}_3$   | secukupnya |

### Lampiran 3. Hasil Penimbangan

#### a. Penimbangan Sampel

Data penimbangan sampel kuning telur asin media 1.

No	Pengulangan	Berat wadah + bahan (g)	Berat wadah (g)	Berat bahan(g)
1	I	2,1582	0,8221	1,3361
2	II	2,1584	0,8220	1,3364
3	III	2,1597	0,8217	1,3380

Data penimbangan sampel kuning telur asin media 2.

No	Pengulangan	Berat wadah + bahan (g)	Berat wadah (g)	Berat bahan (g)
1	I	2,1685	0,8321	1,3342
2	II	2,1704	0,8324	1,3351
3	III	2,1662	0,8320	1,3357

#### b. Penimbangan labu alas bulat + lemak sampai berat konstan.

Data penimbangan labu alas bulat + lemak sampai berat konstan pada media 1.

Pengulangan	Penimbangan	Berat labu + lemak sampai konstan
I	1	106,5597
	2	106,3850
	3	106,3832
II	1	108,3971
	2	106,3798
	3	106,3796
III	1	107,3944
	2	106,3893
	3	106,3884



Data penimbangan labu alas bulat + lemak sampai berat konstan pada media 2.

Pengulangan	Penimbangan	Berat labu + lemak sampai konstan
I	1	108,3945
	2	108,2953
	3	108,2949
II	1	108,3952
	2	108,2871
	3	108,2868
III	1	108,3049
	2	108,2995
	3	108,2992

#### Lampiran 4. Perhitungan Kadar Lemak

##### a. Berat Lemak

Rumus Perhitungan

Berat lemak = berat konstan – berat labu kosong

Data perhitungan berat lemak pada media 1.

Pengulangan	Berat konstan (g)	Berat labu kosong (g)	Berat lemak (g)
I	106,3832	105,9433	0.4399
II	106,3796	105,9401	0.4395
III	106,3884	105,9501	0.4383

Data perhitungan berat lemak pada media 2 .

Pengulangan	Berat konstan (g)	Berat labu kosong (g)	Berat lemak (g)
I	108,2949	107,8875	0,4074
II	108,2868	107,8798	0,4070
III	108,2992	107,8924	0,4068

##### b. Kadar lemak

Rumus perhitungan

Kadar lemak (%) =  $\frac{\text{Berat lemak}}{\text{Berat bahan}} \times 100\%$

Data perhitungan kadar lemak pada media 1.

Pengulangan	Berat lemak (g)	Berat bahan (g)	Kadar lemak (%)
I	0.4399	1,3361	32,93
II	0.4395	1,3364	32,89
III	0.4383	1,3380	32,76

Data perhitungan berat lemak pada media 2

Pengulangan	Berat lemak (g)	Berat bahan (g)	Kadar lemak (%)
I	0,4074	1,3342	30,54
II	0,4070	1,3351	30,49
III	0,4068	1,3357	30,46

## Lampiran 5. Uji Statistika

### T-Test

**Group Statistics**

Media	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Lemak Kuning Telur Pasir, Bata Merah, dan Asin	3	32.8600	.08888	.05132
Pasir, Bata Merah, Serbuk Gergaji, dan Seduhan Teh Hijau	3	30.4967	.04041	.02333

**Independent Samples Test**

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
									95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
Kadar Lemak Kuning Telur Asin	Equal variances assumed	2.651	.179	41.924	4	.000	2.36333	.05637	2.20682	2.51985
	Equal variances not assumed			41.924	2.793	.000	2.36333	.05637	2.17618	2.55049

**Lampiran 6. Foto Media Penelitian**



**Gambar 6. Penimbangan Media Pasir**



**Gambar 7. Media 1 (Pasir, Bata Merah, dan Seduhan Teh Hijau)**



**Gambar 8. Media 2 (Pasir, Bata Merah, Serbuk Gergaji dan Seduhan Teh Hijau)**

**Lampiran 7. Foto Hasil Penelitian**



**Gambar 9. Pengukusan**



**Gambar 10. Telur Asin Hasil Olahan Pada Media 1**



**Gambar 11. Telur Asin Hasil Olahan Pada Media 2**



**Gambar 12. Telur Asin Hasil Olahan Pada Media 1**



**Gambar 13. Telur Asin Hasil Olahan Pada Media 2**



**Lampiran 8. Foto Jalannya Penelitian**



**Gambar 15. Penimbangan Kertas  
Saring Whatman 41**



**Gambar 16. Penimbangan Kertas  
Saring Whatman 41 +  
Kuning Telur Asin**



**Gambar 17. Penimbangan Labu  
Kosong**



**Gambar 18. Ekstraksi Soxhlet**





**Gambar 19. Oven**



**Gambar 20. Desikator**



**Gambar 21. Penimbangan Lemak  
Konstan**