

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari percobaan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kadar kolesterol pada kuning telur asin dengan media pemeraman serbuk bata merah dan pasir (media 1) sebesar 358 mg/100gram dan kuning telur asin dengan media pemeraman serbuk bata merah, pasir dan serbuk gergaji (media 2) sebesar 228 mg/100gram.

5.2. Saran

- a. Untuk penelitian selanjutnya dapat menggunakan sampel yang berbeda untuk ditentukan kadar kolesterolnya.
- b. Dapat juga menggunakan sampel dan media yang sama akan tetapi dibandingkan waktu pemeraman terhadap kadar kolesterolnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2006. Statistik Peternakan 2006.Jakarta : CV. Arena Seni
- Anonim.2009.Balai Informasi Teknologi LIPI Pangan dan Kesehatan.jakarta:
Diktat Balai Informasi Teknologi LIPI
- Anonim.2012.Pengolahan pangan.Jakarta :Kantor Deputi menegristik bidang
pendayagunaan dan pemasyarakatan IPTEK
- Anonimous.2005.Poultry judging:contest class and scoring-coperative-extenson
service.Mississpp state university
- Ginting,Nurzainah.2007.Penuntun PraktikumTeknologi Hasil Ternak.Sumatra
Utara : USU Repository
- Herawati,Ratna.2008.Petunjuk praktikum kimia klinik III.Surakarta
- Hidayati,Nur.2012.Inovasi dan aplikasi teknologi pengasinan telur dengan limbah
serbuk gergaji dan sumber daya alam lain yang aman bagi
kesehatan.Penelitian Hibah bersaing
- Indratiningsih.1996.Kualitas Telur.Penebar swadaya.Jakarta
- Ma, Hongbao. 2006. Cholesterol and Human Health. *The Journal of American
Science*. Vol. 2(1)
- Mine, Y. 2008. Egg *Bioscience* and Biotechnoligy. *Department of Food Science
University of Guelph*. United States of America
- Nurachman, Dery. 2013. Penetapan kadar lemak dan kolesterol pada kuning
telur itik dengan pelarut acetone:etanol (1:1) dan fotometer. Surakarta
- Otto.1982.Human biochemistry.London: morty company london
- Poedjiadi, anna.1994.Dasar-dasar biokimia.Yogyakarta:UGM press
- Rinaharyan.2012. Pengaruh variasi lama simpan telur asin dengan perebusan
tawas dan tanpa tawas terhadap total mikroba.Semarang : Jurnal
- Sarwono.1995.Pengawetan dan pemanfaatan telur.penebar swadaya.Jakarta
- Segara, HM. 2000. Prosedur Reagensia Kimia Klinik. PT. Segara Husada
Mandiri, Jakarta
- Soeharto,Imam.2001.Kolesterol & lemak jahat Kolesterol & lemak baik dan
proses terjadinya serangan jantung dan stoke.Jakarta :PT Gramedia
Pustaka Utama

Stadelman, Cotterill.1997.Egg science and technology.second edition.Avi

Suprpti,Lies.2002.Pengawetan telur telur asin,tepung telur, dan telur beku.Yogyakarta : Kanisius

Yunenshi,Febria.2011. Pengaruh Pemberian Probiotik *Pediococcus pentosaceus* Asal Fermentasi Kakoa Hibrid Terhadap Penurunan Kolesterol Telur Itik Pitalah.Padang

Lampiran 1

Data Hasil Penetapan Kolesterol dan Perhitungan

Data hasil penetapan kadar kolesterol sebagai berikut :

Media	Pengulangan (mg/100gram)		
	1	2	3
1 (media serbuk batu bata dan pasir)	356	360	370
2 (media serbuk batu bata, pasir dan serbuk gergaji)	227	219	229

Untuk mengetahui kadar kolesterol pada sampel, dari data harus dicari standar deviasinya terlebih dahulu karena untuk mengetahui data dapat digunakan atau tidak. Syarat data diterima atau ditolak sebagai berikut :

$$\text{Data ditolak jika} = \left| \frac{x - \bar{x}}{d} \right| > 2,5$$

$$\text{Data diterima jika} = \left| \frac{x - \bar{x}}{d} \right| < 2,5$$

a. Media 1 diperoleh data :

- i. 356 mg/100gram
- ii. 360 mg/100gram
- iii. 370mg/100gram

Dari ketiga data yang dicurigai adalah 370 mg/100gram

Perhitungan statistic

X	\bar{x}	d	\bar{d}
356		2	
	358		2
360		2	

$$SD = \left| \frac{x - \bar{x}}{d} \right| = \left| \frac{370 - 358}{2} \right| = 6 > 2,5$$

(kadar 370 mg/100gram ditolak)

Jadi, kadar kolesterol pada kuning telur media 1 = $\frac{356 + 360}{2}$

= 358 mg/100gram

b. Media 2 diperoleh data :

1. 227 mg/100gram
2. 219 mg/100gram
3. 229 mg/100gram

Dari ketiga data yang dicurigai adalah 219 mg/100gram

Perhitungan statistic

X	\bar{x}	d	\bar{d}
227		1	
	228		1
229		1	

$$SD = \left| \frac{x - \bar{x}}{d} \right| = \left| \frac{219 - 228}{1} \right| = 9 > 2,5$$

(kadar 219 mg/100gram ditolak)

Jadi, kadar kolesterol pada kuning telur media 2 = $\frac{227 + 229}{2}$

= 228 mg/100gram

s

meliputi tekstur, warna, bau, dan rasa dari sampel uji coba dan didapatkan tingkat kesukaan yang :

el edia	Tingkat kesukaan pada							
	Kuning telur				Putih telur			
	tekstur	warna	bau	rasa	tekstur	warna	bau	rasa
	3	3	3	4	3	3	3	3
	4	4	2	5	4	3	4	4
	3	3	3	3	3	4	3	4
	4	4	3	4	4	3	4	5
	3	3	3	4	4	4	3	3
	4	4	3	5	4	3	4	4
	3	3	2	3	3	3	4	4
	4	4	3	4	4	4	4	5
	3	3	3	3	3	3	3	3
	4	4	3	4	4	3	4	4
	3	3	3	4	3	4	4	4
	4	4	3	5	3	4	4	5
	3	3	3	3	4	3	3	3
	4	4	3	4	4	4	4	4
	3	3	3	3	3	4	3	3
	4	4	3	4	4	3	4	4
	4	4	3	3	4	4	3	3

	4	4	3	4	3	4	3	4
	3	3	3	3	4	3	3	3
	4	4	3	4	3	3	3	4
	2	2	3	3	3	3	2	3
	4	4	2	4	3	4	4	4
	3	3	2	3	3	3	3	3
	4	4	3	4	4	3	3	4
	3	3	3	3	3	3	3	3
	4	4	3	4	4	4	3	4
	3	3	3	3	3	3	2	3
	4	4	3	4	3	3	3	4
	3	3	2	3	4	4	3	3
	4	4	3	4	4	3	3	4
	2	2	3	3	3	3	3	3
	3	3	3	4	3	3	4	4
	3	3	3	3	3	3	3	3
	4	4	3	4	3	3	3	4
	3	3	3	3	4	4	3	3
	4	4	3	4	4	4	3	4
	2	2	3	3	4	3	3	3
	3	3	3	4	3	4	4	4
	3	3	3	3	3	3	3	3
	4	4	3	4	4	3	4	4

2. Kurang suka

3. Suka

4. Lebih suka

5. Sangat suka

Lampiran 3

Alat dan Bahan Percobaan

Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam percobaan yaitu:

I. Alat Penelitian

1. Alat untuk pembuatan telur asin :

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

2. Alat untuk penetapan kadar kolesterol :

a. Timbangan elektrik	1 buah
b. Tabung reaksi besar	6 buah
c. Waterbath	1 buah
d. Kertas whatman No. 41	2 buah
e. Corong	1 buah
f. Tabung reaksi kecil	12 buah
g. Micropipet 1000 μ l dan 10 μ l	1 buah
h. Fotometer start-dust	1 buah
i. Fortex	1 buah

II. Bahan Penelitian

1. Bahan yang digunakan untuk membuat telur asin diantaranya :

- | | |
|---------------------|------------|
| a. Telur itik | 15 buah |
| b. Serbuk batu bata | 900 gram |
| c. Pasir | 900 gram |
| d. Serbuk gergaji | 200 gram |
| e. Air | secukupnya |
| f. Garam dapur | 400 gram |

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

- | | |
|--|------------|
| a. Kuning telur asin matang yang telah diekstraksi | 20 μ l |
| b. Etanol p.a : aseton p.a (1:1) | 60 ml |
| c. Monoreagent kolesterol | 12 ml |
| d. Standart reagen kolesterol | 40 μ l |
| e. Aquabidest steril | 40 μ l |

Lampiran 4

Foto – foto Penelitian



4.1 Telur Itik Segar



4.2 Proses Pemeraman Telur dengan Media Serbuk Bata Merah dan Pasir



4.3 Proses Pemeraman Telur dengan Media Serbuk Batu-bata, Pasir, dan Serbuk Gergaji



4.4 Telur Setelah diperam dan dibersihkan pada media 1



4.5 Telur setelah diperam dan dibersihkan pada media 2



4.6 Proses Pengukusan Telur Asin



4.7 Foto telur asin dengan pemeraman media 1 yang telah dikukus



4.8 Foto telur asin dengan pemeraman media 2 yang telah dikukus



4.9 Foto telur asin dengan pemeraman media 1



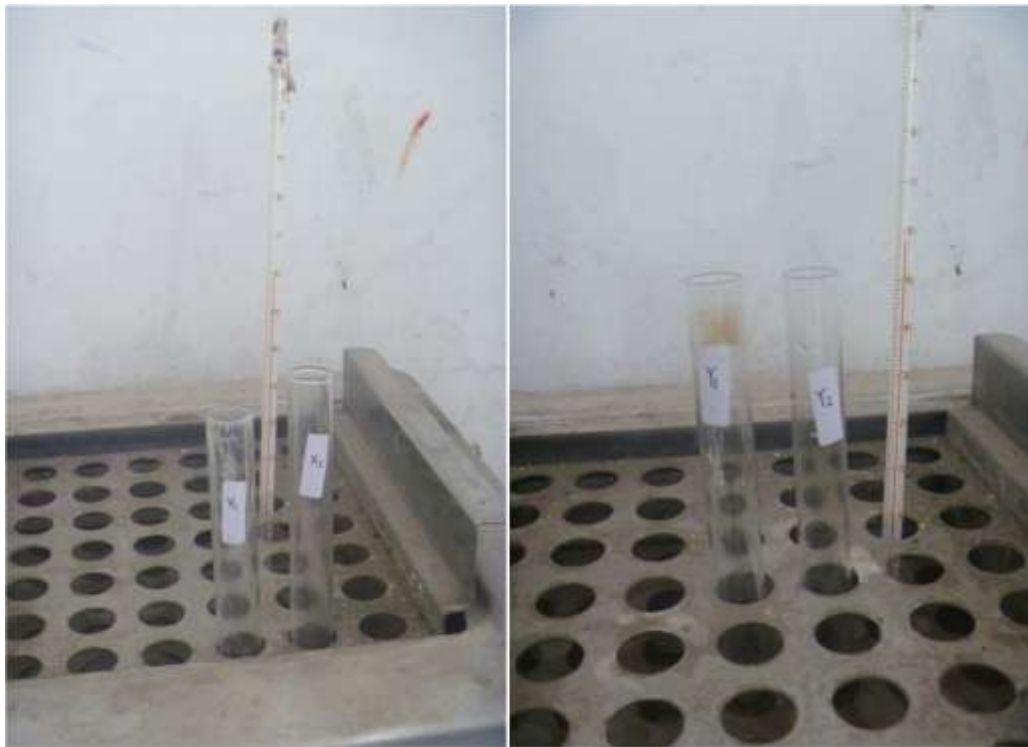
4.10 Foto telur asin dengan pemeraman media 2



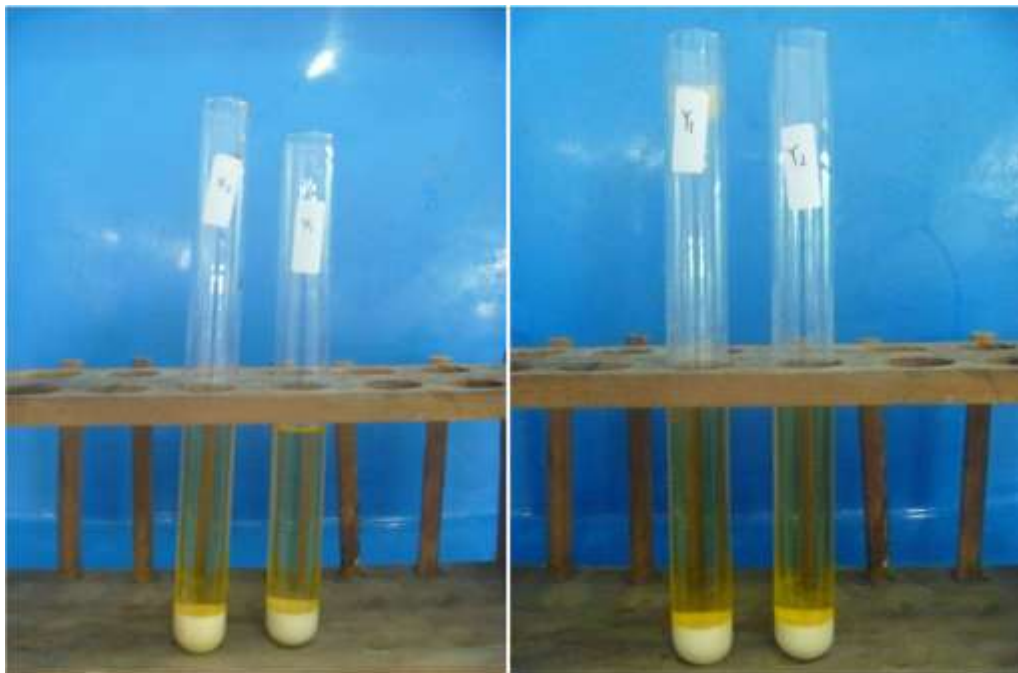
4.11 Aceton dan alkohol 96 % yang digunakan untuk proses ekstraksi



4.12 Penimbangan Sampel (kuning telur)



4.13 Proses pemanasan dengan waterbath/ proses ekstraksi yang pertama



4.14 Hasil ekstraksi yang pertama



4.15 Proses ekstraksi yang kedua



4.16 Proses inkubasi blangko,standart dan sampel pada suhu ruang selama 20 menit