

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh penggunaan daun salam terhadap nilai organoleptik dan kandungan kimia telur asin yaitu pemberian serbuk daun salam terbaik adalah 15% ditinjau dari nilai organoleptik dan kandungan kimia telur asin

Saran

Usaha meningkatkan kreatifitas dalam berbisnis baik produsen maupun peternak bebek petelur yang ingin mengolah hasil ternak agar lebih tinggi nilai jual telurnya dianjurkan untuk mencampurkan serbuk daun salam pada saat proses pengasinan dengan dosis terbaik yaitu 15%. Dosis ini terbukti mampu menurunkan kandungan kolesterol dan lemak pada telur asin.

Perlunya ada inovasi dalam melanjutkan penelitian ini agar tingkat kesukaan atau sensoris lebih baik dari penelitian ini.

RINGKASAN

Penelitian ini dilaksanakan selama 47 hari mulai tanggal 28 Mei 2017 sampai 13 Juli 2017 di Laboratorium Teknologi hasil pertanian Universitas Mercu Buana Yogyakarta, sedang analisa kimia dilakukan di Laboratorium CHE- MIX Banguntapan, Bantul, D.I. Yogyakarta.

Dengan menggunakan telur itik 160 butir, umur 1 hari, dan diasinkan kemudian diberi rendaman daun salam, yang terbagi atas 4 perlakuan yaitu, diberi daun salam 0% (K0), 5% (K1), 10% (K2), 15% (K3) yang terbagi dalam 4 ulangan, untuk masing masing perlakuan. Setiap ulangan berisi 10 butir telur.

Dalam penelitian ini diamati 4 variabel meliputi : nilai organoleptik, kadar protein, kadar lemak dan kadar kolesterol. Data yang diperoleh dianalisis dengan Rancangan Acak Lengkap pola searah dengan 4 perlakuan, 4 kali ulangan untuk masing masing perlakuan. Apabila terjadi perbedaan antara perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata antara pemberian perendaman daun salam pada telur asin ditiap perlakuan. Pemberian perendaman daun salam dapat menurunkan kandungan kolesterol namun pada tingkat uji kesukaan panelis menilai yang reratanya adalah netral dengan kadar pemberian 0%, 5%, 10% dan 15%. Untuk hasil pemberian daun salam yang terbaik didapatkan hasil berturut turut yaitu tingkat kesukaan pada perlakuan pemberian daun salam 0% dan 15%, kandungan protein pada perlakuan pemberian daun salam 10%, kandungan lemak pada perlakuan pemberian daun

salam 15% dan kandungan kolesterol pada perlakuan pemberian daun salam 15%. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa telur asin dengan perlakuan pemberian daun salam 15% merupakan yang terbaik ditinjau dari nilai organoleptik dan kandungan kimianya.