

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pemberian kombinasi tepung kayambang (*Salvinia molesta*) dan limbah udang terfermentasi dalam ransum berpengaruh terhadap ketebalan kerabang telur, warna kuning telur dan kadar protein telur itik.
2. Perlakuan yang paling optimal terdapat pada P3 dengan kombinasi tepung kayambang (*Salvinia molesta*) konsentrasi 10% dan tepung limbah udang terfermentasi 15% mampu meningkatkan warna kuning telur dengan skor 10,50 dan kadar protein telur sebesar 29,33%. Sedangkan P2 mampu meningkatkan ketebalan kerabang telur sebesar 0,48 mm dengan kombinasi tepung kayambang (*Salvinia molesta*) dengan konsentrasi kayambang 15% dan tepung limbah udang terfermentasi 10%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka disarankan dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui perbedaan kandungan betakaroten pada kuning telur dan penggunaan tepung kayambang dan tepung limbah udang maksimal 15% dalam ransum itik.