

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Terdapat pengaruh pemberian kombinasi tepung keong mas (*Pomacea canaliculata*) dan tepung paku air (*Azolla pinnata*) terfermentasi terhadap kadar kolesterol dan skor warna kuning telur ayam petelur strain Isa Brown.
- b. Pemberian kombinasi 10% tepung keong mas (*Pomacea canaliculata*) dan 2,5 % tepung paku air (*Azolla pinnata*) terfermentasi pada perlakuan P₄ memberikan pengaruh terbaik dalam menurunkan kadar kolesterol kuning telur sampai 2.01% dan meningkatkan skor warna kuning hingga level 11 dengan kandungan karoten kuning telur yaitu 4820.144 μ g/mg.
- c. Semakin tinggi skor kuning telur dan kadar kolesterol semakin rendah, maka warna kerabang semakin coklat.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka perlu penelitian lebih lanjut untuk mengukur kadar kolesterol pada plasma dan kolesterol pada daging ayam. Untuk mengetahui hubungan antara kadar kolesterol pada plasma, daging dan kuning telur.