

## V. PENUTUP

### 1.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan Enkapsulasi Sari Kunyit (ESK) sampai level 0,75% dalam ransum puyuh petelur dapat menurunkan kolesterol kuning telur, lemak kuning telur yang paling rendah, dan skor warna kuning telur yang paling tinggi. Pada kondisi ini diperoleh kolesterol telur 561,44 mg/100g egg yolk, lemak kuning telur 30,94%, dan skor warna kuning telur 7,24.

