

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penggunaan 75 mg/kg Canthaxanthin dalam ransum merupakan level optimal untuk meningkatkan warna kuning telur, tanpa mempengaruhi indeks telur, indeks kuning telur, kandungan lemak kuning telur dan kandungan kolesterol kuning telur. Pada kondisi ini diperoleh warna kuning telur 13,75, indeks telur 77,01%, indeks kuning telur 0,40, kandungan lemak kuning telur 31,11%, dan kandungan kolesterol kuning telur 632,48 mg/100g.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan *Canthaxanthin* terhadap daya simpan telur ayam untuk melihat kualitas internal dari telur ayam.

