

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan Umum

Tomat afkir yang diolah dengan dikukus selama 12 menit dan ditambah 0,5% minyak kelapa, dapat diberikan hingga level 18% dalam ransum ayam ras petelur tanpa mempengaruhi performanya serta dapat meningkatkan kualitas telur ayam ras petelur.

1.2. Kesimpulan Khusus

1. Metode pengolahan dengan pengukusan menggunakan uap panas pada suhu 98°C merupakan metode yang tepat untuk pengolahan tomat afkir dalam mempertahankan kandungan abu (8,89%), dan durasi pemanasan selama 12 menit merupakan waktu yang tepat untuk meningkatkan likopen dengan persentase peningkatan sebanyak 47,75% (34,51 menjadi 50,99 mg/100g) dan bahan organik dengan persentase peningkatan sebanyak 1,10 % (90,72% menjadi 91,72%), dan mempertahankan protein kasar (13,43%). Tetapi dapat menurunkan abu dengan persentase penurunan sebanyak 10,77% (9,28 menjadi 8,28%), dan bahan kering dengan persentase penurunan sebanyak 16,25% (5,17 menjadi 4,33%), serta meningkatkan serat kasar dengan persentase peningkatan sebanyak 9,16% (11,24 menjadi 12,27%).
2. Penambahan minyak kelapa 0,5% pada tepung tomat afkir yang dikukus selama 12 menit merupakan jenis dan dosis minyak yang tepat untuk meningkatkan retensi likopen dengan persentase peningkatan sebanyak 53,62% (40,19 menjadi 61,74%), retensi nitrogen dengan persentase peningkatan sebanyak 319,00% (14,89 menjadi 62,39%), dan pencernaan serat dengan persentase peningkatan sebanyak 375,85% (7,62 menjadi 36,26%).
3. Pemberian TAO hingga level 18% dalam ransum ayam petelur dapat mempertahankan produksi ayam petelur dengan perolehan konsumsi ransum 119,11 g/ekor/hari, HDEP 83,21%, berat telur 57,98 g/butir, massa

telur 48,27 g/ekor/hari, dan konversi ransum 2,48; mempengaruhi profil lipid serum darah ayam petelur yaitu menurunkan total kolesterol dengan persentase penurunan sebanyak 8,69% (119,20 menjadi 108,83 mg/dl), trigliserida dengan persentase penurunan sebanyak 13,73% (693,08 menjadi 597,95 mg/dl), LDL dengan persentase penurunan sebanyak 32,03% (40,28 menjadi 27,38 mg/dl), dan mempertahankan HDL (19,09 mg/dl); mempertahankan kualitas telur eksternal dengan perolehan panjang telur 5,62 cm, lebar telur 4,37 cm, tebal kerabang telur 0,36 mm, kekuatan kerabang telur 4,72 kg/ cm²; mempertahankan haugh unit (99,02), berat kuning telur (13,69 g), lemak kuning telur (27,20 % bahan segar); serta meningkatkan indeks warna kuning telur dengan persentase kenaikan sebanyak 14,73% (9,64 menjadi 11,06), dan kolesterol kuning telur dengan persentase penurunan sebanyak 22,15% (1113,64 menjadi 866,99 mg/100 g bahan segar).

1.3. Saran

Dari hasil penelitian ini, perlu adanya pengembangan penelitian lanjutan mengenai peningkatan dosis penggunaan tomat afkir olahan pada ransum ayam petelur untuk menyamai kemampuan simvastatin dalam menurunkan kolesterol telur ayam petelur, kajian kandungan antioksidan dan likopen pada telur ayam petelur, serta status fisiologis ayam petelur yang diberi ransum berbahan dasar TAO.