

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan Penelitian

5.1.1. Kesimpulan Umum

Metode pengolahan fisika yaitu pengukusan selama 20 menit merupakan metode pengolahan yang terbaik untuk menurunkan kandungan serat kasar dan mempertahankan konsentrasi dan tekstur antosianin kulit buah naga daging merah. Kualitas gizi dan Energi Metabolisme kulit buah naga daging merah meningkat setelah dilakukan pengolahan dengan metode fisika. Penggunaan kulit buah naga daging merah produk pengolahan metode fisika sampai level 20% dalam ransum dapat mempertahankan performa, menurunkan kolesterol darah, dan meningkatkan kualitas telur (warna kuning telur dan kolesterol kuning telur) puyuh petelur.

5.1.2. Kesimpulan Khusus

a. Percobaan Tahap Satu:

Pengolahan kulit buah naga daging merah menggunakan metode fisika yaitu pengukusan selama 20 menit merupakan metode terpilih untuk pengolahan limbah kulit buah naga daging merah yang dapat menurunkan serat kasar dari 24,01 menjadi 19,81 %, mempertahankan fisik antosianin, dan meningkatkan konsentrasi antosianin dari 198,87 menjadi 353,20 ppm.

Kualitas gizi kulit buah naga daging merah produk pengolahan terbaik yaitu metode fisika (pengukusan selama 20 menit) dapat meningkatkan kualitas gizi kulit buah naga daging merah dibandingkan dengan kulit buah naga daging merah tanpa pengolahan dengan mengukur retensi nitrogen, daya cerna serat kasar, dan energi metabolismenya. Retensi nitrogen meningkat dari 33,19 menjadi 46,59%, daya cerna serat kasar meningkat dari 28,93 menjadi 36,65%, dan energi metabolisme meningkat dari 1.905 kkal/g menjadi 2.031 kkal/g.

b. Percobaan Tahap Dua:

Kulit buah naga daging merah dapat digunakan sampai 20 % dalam ransum puyuh petelur tanpa mempengaruhi performa puyuh petelur yaitu konsumsi ransum

yang diperoleh berkisar dari 20,02 sampai 21,67 g/ekor/hari, QDP dari 78,62 sampai 81,05 %, berat telur dari 9,48 sampai 9,88 g/ butir, massa telur dari 7,51 sampai 7,83 g/ekor/hari, dan konversi ransum dari 2,62 sampai 2,80. Selanjutnya dapat menurunkan kandungan kolesterol serum darah dari 211,8 menjadi 139 mg/dl, menurunkan kandungan LDL dari 54,5 menjadi 31,3 mg/dl, dan menurunkan kandungan trigliserida serum darah puyuh petelur dari 392,1 menjadi 334,5 mg/dl, serta dapat mempertahankan HDL antara 72,1 sampai 84,2 mg/dl. Selanjutnya penggunaan kulit buah naga daging merah sampai level 20% dalam ransum dapat mempertahankan kualitas eksternal dan internal telur puyuh. Selanjutnya dapat menurunkan kolesterol kuning telur puyuh dan meningkatkan indek warna kuning telur. Kolesterol kuning telur turun dari 1.648,01 menjadi 1.377,38 mg/100g, dan meningkatkan indek warna kuning telur dari 4,36 menjadi 5,48.

5.2. Saran

Pertama, disarankan untuk menggunakan 20% kulit buah naga daging merah yang diolah dengan metode fisika (pengukusan selama 20 menit) dalam ransum puyuh petelur. Kedua, perlu diciptakan suatu alat untuk efisiensi metode pengolahan dengan pengukusan, sehingga dengan alat tersebut memudahkan pemotongan, pengukusan dan pengeringan kulit buah naga daging merah yang selanjutnya akan di produksi secara masal sebagai bahan penyusun ransum puyuh.

