

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis hasil penelitian dan pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penelitian sebelum tindakan menunjukkan sebanyak 36 telur (100%) yang akan disimpan pada suhu $> 10^{\circ}\text{C}$, suhu $4^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$, dan suhu ruang (27°C) serta yang akan disimpan selama 1 hari, 3 hari, 7 hari, dan 14 hari dalam kondisi tenggelam atau baik.
2. Hasil penelitian setelah tindakan menunjukkan sebanyak 36 telur (100%) yang disimpan pada suhu $> 10^{\circ}\text{C}$, suhu $4^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$, dan suhu ruang (27°C) dalam kondisi tenggelam atau baik. Berdasarkan *grade* telur, sebanyak 17 telur (47,22%) *grade* A, sebanyak 13 telur (36,11%) *grade* AA, dan sebanyak 6 telur (16,67%) *grade* B.
3. Hasil penelitian setelah tindakan menunjukkan sebanyak 36 telur (100%) yang disimpan selama 1 hari, 3 hari, 7 hari, dan 14 hari dalam kondisi tenggelam atau baik. Berdasarkan *grade* telur, sebanyak 17 telur (47,22%) *grade* A, sebanyak 13 telur (36,11%) *grade* AA, dan sebanyak 6 telur (16,67%) *grade* B.
4. Berdasarkan hasil uji beda diperoleh $p\text{-value} = 0.000 (< 0.05)$, sehingga dapat disimpulkan bahwa 12 metode yang diberikan, memberikan reaksi yang berbeda terhadap kualitas telur ayam ras (*Gallus L*), dengan suhu penyimpanan telur paling baik yaitu suhu $4^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$.
5. Berdasarkan hasil uji beda diperoleh $p\text{-value} = 0.000 (< 0.05)$, sehingga dapat disimpulkan bahwa 12 metode yang diberikan, memberikan reaksi yang berbeda terhadap kualitas telur ayam ras (*Gallus L*), dengan lama penyimpanan telur paling baik yaitu 1 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta kelemahan yang ada dalam penelitian, peneliti memberikan saran:

1. Rumah sakit
 - a. Supaya dibuatkan regulasi atau SPO oleh pihak RSUP Dr. Kariadi Semarang yang mengatur tentang suhu penyimpanan telur, supaya perlakuan penyimpanan telur tidak disamakan dengan penyimpanan sayur dan buah-buahan, yang akan mengakibatkan kualitas telur berkurang dan mempercepat pertumbuhan mikroorganisme pathogen dalam telur.
 - b. Meningkatkan fasilitas sarana dan prasarana yang lebih memadai, berupa penyimpanan telur sesuai dengan standar akreditasi JCI.
 - c. Menilai kualitas meliputi kondisi kerabang, kondisi kantung udara (dilihat dengan peneropongan), kondisi putih telur, kondisi kuning telur, bau, serta jenis cemaran mikroba dengan peralatan yang lebih memadai dan sesuai dengan perkembangan IPTEK.
2. Petugas gizi
 - d. Ada semacam prosedur untuk memonitor suhu supaya pemantauan suhu lebih teliti, karena pernah rusak, bahkan dalam satu bulan pernah tidak terpantau suhunya akibat kerusakan tersebut.
 - e. Lebih memperhatikan tempat, suhu, dan lama penyimpanan telur tidak boleh dijadikan satu dengan bahan makanan lain seperti sayur dan buah-buahan. Serta disimpan pada suhu 4°C - 10°C dan maksimal selama 3 hari.
3. Penelitian lebih lanjut
 - a. Menambah jumlah sampel dalam penelitian.
 - b. Menambah variabel penelitian dengan menganalisa faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur, seperti jenis makanan ayam petelur, kualitas ayam petelur, serta proses pendistribusian telur.