

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Perlakuan penambahan madu mempengaruhi sifat fisik (temperatur dan viskositas) dan sifat kimia (nilai pH dan kadar protein) kuning telur itik, tetapi tidak mempengaruhi warna dan nilai kadar air. Perbedaan umur telur mempengaruhi viskositas dan nilai pH kuning telur itik, tetapi tidak mempengaruhi warna, temperatur, kadar air dan protein kuning telur itik. Pengujian mikrobiologi menunjukkan bahwa sampai umur telur H8 telur itik masih memenuhi standar keamanan pangan telur segar atau konsumsi.

Perlakuan penambahan madu mempengaruhi nilai pH dan temperatur kuning telur ayam arab, serta interaksi antara kuning telur ayam arab tanpa madu dan kuning telur yang diberi penambahan madu mempengaruhi viskositas, kadar air dan kadar protein kuning telur ayam arab. Pengujian mikrobiologi menunjukkan bahwa sampai umur telur H8, telur ayam arab masih memenuhi standar keamanan pangan telur segar atau konsumsi. Adanya penambahan madu dapat mengurangi jumlah cemaran mikroba pada telur. Fungsi madu selain sebagai penambah kalori juga dapat menurunkan cemaran mikroba dalam produk jamu kuning telur dan madu.

### Saran

1. Telur itik dan telur ayam arab layak untuk dikonsumsi berdasarkan hasil yang diperoleh dari pengujian sifat fisik, kimia dan mikrobiologi karena masih memenuhi standar yang telah ditentukan.
2. Perlu dilakukan penelitian terhadap perbedaan konsentrasi madu yang ditambahkan ke dalam kuning telur.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut menggunakan umur telur yang lebih lama.