# **BAB V**

# **KESIMPULAN DAN SARAN**

* 1. **Kesimpulan**
1. Hasil penelitian didapat kadar protein pada telur rebus dengan metode kjeldahl yaitu 8,92495% (KAk), 12,0165% (PAk), 9,5363% (KBk), 11,6497% (PBk), 11,6147% (KPy) dan 9,4315% (PPy). Dengan metode spektrofotometri visible yaitu 6,5513% (KAk), 10,7764% (PAk), 8,4794% (KBk), 8,64375% (PBk), 13,5671% (KPy) dan 7,5592% (PPy).
2. Hasil penelitian didapat bahwa terdapat perbedaan nyata kadar protein antara metode kjeldahl dengan spektrofotometri visible, antara putih dengan kuning telur rebus dari masing-masing sampel, antara kuning telur rebus dan antara putih telur rebus dengan hasil SPSS Sig.< 0,05.
3. Dibutuhkan telur rebus sekitar 51-64 butir bagian kuning ayam kampung, 21-23 butir bagian putih ayam kampung, 27-31 butir bagian kuning bebek, 13-18 butir bagian putih bebek, 149-174 butir bagian kuning puyuh dan 112-139 butir bagian putih puyuh untuk dapat memenuhi AKG dalam satu hari.
4. Untuk memenuhi AKG dengan mengkonsumsi satu butir penuh telur rebus dibutuhkan 15-17 butir ayam kampung, 9-11 butir bebek dan 64-78 butir puyuh dalam satu hari konsumsi.
	1. **Saran**

Disarankan penelitian lanjutan dengan berdasarkan besar dan kecil ukuran dari telur.