

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada kualitas internal telur itik tegal maka dapat disimpulkan :

1. Perlakuan warna kerabang pada lama penyimpanan 0, 7, dan 14 hari tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai HU, pH putih telur, pH kuning telur, dan warna kuning telur.
2. Perlakuan warna kerabang (terang dan gelap) dengan selisih ketebalan kerabang 0,01 mm pada lama penyimpanan 0, 7, dan 14 hari memberi kontribusi yang sama terhadap kualitas internal telur.

B. Saran

1. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur itik tegal dengan menggunakan perlakuan warna kerabang yang lebih kontras;
2. Sebaiknya peternak memberikan ransum yang mengandung pigmen *xantophyl* lebih tinggi agar warna kuning telur lebih cerah.