

BAB 4
HASIL PENELITIAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Deskripsi hasil penelitian

Berdasarkan hasil penelitian tentang perbedaan kadar lemak pada ayam sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis maka didapatkan hasil sebagai berikut :

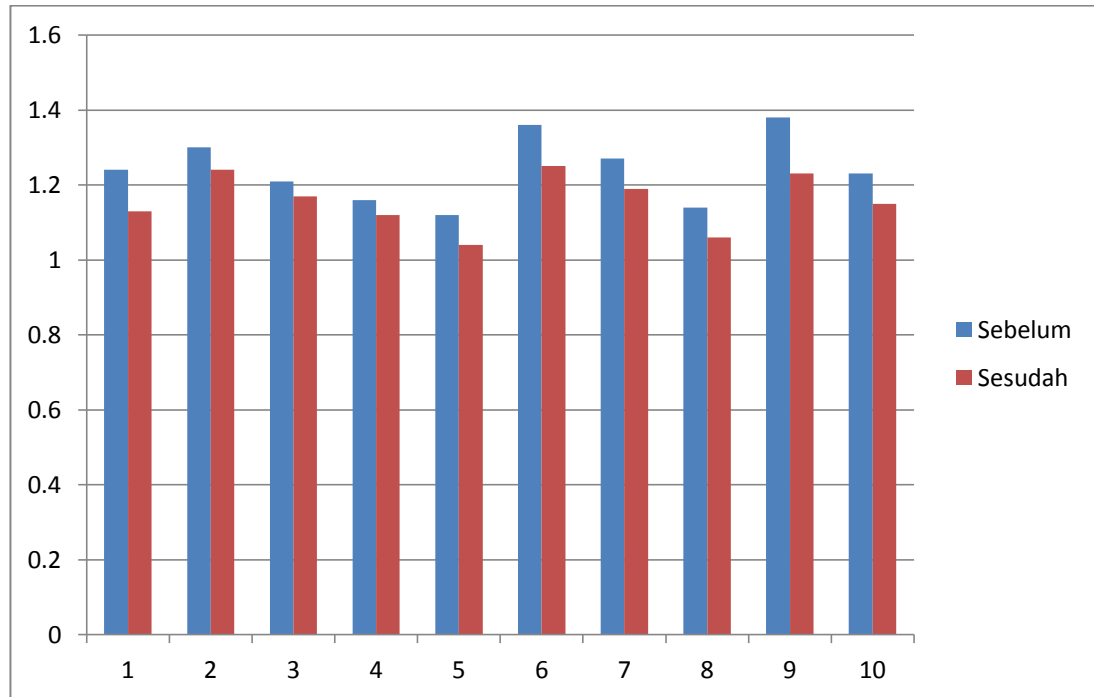
Tabel 4.1 Data hasil penelitian tentang perbedaan kadar lemak pada ayam potong sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis

No	Kode Bahan (Tidak direndam jeruk nipis)	Hasil Lemak (%)	No	Kode Bahan (Direndam jeruk nipis)	Hasil Lemak (%)
1	A1	1,24	11	B1	1,13
2	A2	1,30	12	B2	1,24
3	A3	1,21	13	B3	1,17
4	A4	1,16	14	B4	1,12
5	A5	1,12	15	B5	1,04
6	A6	1,36	16	B6	1,25
7	A7	1,27	17	B7	1,19
8	A8	1,14	18	B8	1,06
9	A9	1,38	19	B9	1,23
10	A10	1,23	20	B10	1,15
	Jumlah	12,41		Jumlah	11,58
	Rata-rata	1,24		Rata-rata	1,16
	Sd	0,0884		Sd	0,0725

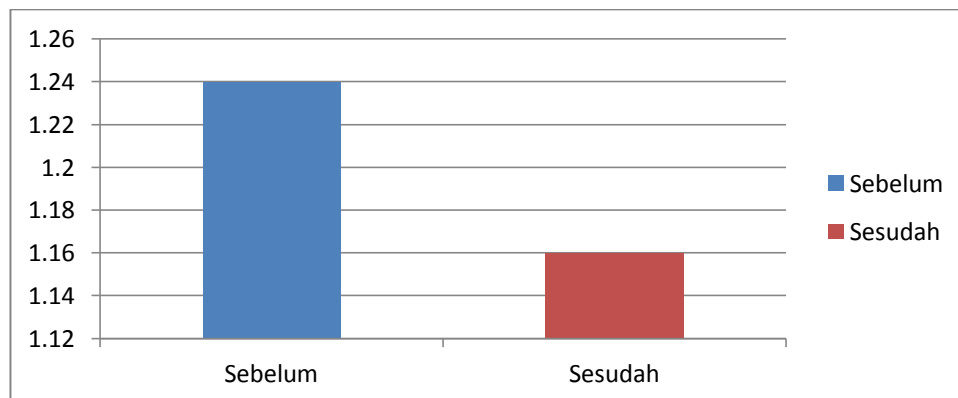
Dari data tabel 4.1 diatas maka dapat diketahui adanya perbedaan kadar lemak ayam potong broiler sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis. Rata-rata kadar lemak ayam yang tidak direndam perasan jeruk nipis adalah 1,24 %

sedangkan kadar lemak ayam yang direndam dengan perasan jeruk nipis adalah 1,16 %.

Berdasarkan data dari tabel 4.1 dapat disajikan dalam bentuk grafik pada gambar 4.1 berikut :



Gambar 4.1 Diagram hasil kadar lemak pada ayam potong broiler



Gambar 4.2 Diagram Rata-rata kadar lemak ayam potong broiler.

Dari data pada Tabel 4.1 maka dapat digambarkan rata-rata kadar lemak pada ayam potong sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis dalam gambar 4.1 dan 4.2 dimana adanya perbedaan pada hasil tersebut.

4.1.2 Analisis Data

Dari hasil data yang sudah diperoleh terdapat pengaruh perendaman jeruk nipis pada ayam potong broiler maka untuk mengetahui apakah data tersebut normal atau tidak dilakukan dengan uji statistika yaitu uji *kolmogorov smirnov*.

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Sebelum	Sesudah
N		10	10
Normal Parameters ^a	Mean	1.2410	1.1580
	Std. Deviation	.08837	.07254
Most Extreme Differences	Extreme Absolute	.120	.140
	Positive	.120	.112
	Negative	-.111	-.140
Kolmogorov-Smirnov Z		.380	.441
Asymp. Sig. (2-tailed)		.999	.990

a. Test distribution is Normal.

Dari hasil uji *kormogorov smirnov* didapatkan nilai sig sebesar 0.990 dengan nilai sig.($p > 0.05$) dan dapat dikatakan bahwa hasil data tersebut normal.jadi bisa dilanjutkan dengan menggunakan uji T.

4.2 Analisis Data dengan Uji T

Hasil tes statistik uji T dapat dilihat pada table 4.3 sebagai berikut :

	t	Df	Sig. (2-tailed)
Pair 1 Sebelum-Sesudah	7.793	9	.000

Dari hasil tes statistik uji T didapatkan nilai sig sebesar 0.000 ($p < 0.05$) dapat di katakana bahwa hipotesis nol (H_0) diterima, maka ada perbedaan kadar lemak pada ayam potong sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis.

4.3 Pembahasan

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui perbedaan kadar lemak ayam potong broiler sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode soxhlet. Berdasarkan hasil pemeriksaan didapatkan hasil rata-rata kadar lemak pada ayam potong broiler yang tidak direndam perasan jeruk nipis adalah 1,24 % dan pada kadar lemak ayam potong broiler yang direndam perasan jeruk nipis adalah 1,16 %. Selanjutnya dari hasil analisis data dengan menggunakan uji statistik uji t menyatakan bahwa ada perbedaan kadar lemak ayam sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis yang ditunjukkan dengan nilai sig ($p < 0.000$) dimana lebih kecil dari 0.005 maka H_1 diterima.

Adanya perbedaan kadar lemak pada ayam potong broiler yang direndam dan tidak direndam disebabkan karena jeruk nipis dapat dipertimbangkan sebagai peluntur lemak pada ayam potong broiler. Upaya ini merupakan salah satu cara untuk menurunkan kadar lemak pada ayam potong broiler sehingga bisa

menurunkan resiko kolesterol tinggi. Didalam jeruk nipis terdapat kandungan yang banyak manfaat didalamnya berupa Vitamin C, Kalsium, Fosfor, Hidrat arang, Vitamin B, Zat besi, Damar lemak, Kalori, Protein, Limonene, α -pinen, mirsen, β -pinen, sabinen, dan isokamfen yang termasuk golongan hidrokarbon monoterpen; geraniol, linalol, neral, nerol, geranial, geranial asetat, α -terpineol, sitronelol, dan neril asetat (Haigh, 2011). Menurut Herlina (2002) lemak dapat larut dalam pelarut organik dan tidak larut dalam air, misalnya dietileter, kloroform, benzene dan hidrokarbon lainnya. Sedangkan kandungan dalam jeruk nipis terdapat minyak esensial yang mengandung citral limonene, fenchon, terpineol, bisabolene dan terponoid lainnya. Dan limonene merupakan cairan hidrokarbon (Sherinda, 2011).

Dimana pada ayam potong broiler terdapat kadar lemak yang hanya bisa larut pada pelarut organik dan tidak larut dalam air, misalnya dietileter, kloroform, benzene dan hidrokarbon lainnya. Jadi kandungan limonene yang mengandung senyawa hidrokarbon yang terdapat pada jeruk nipis tersebut terbukti bahwa dapat menurunkan kadar lemak pada ayam potong broiler, sehingga kadar lemak pada ayam potong broiler yang direndam dengan perasan jeruk nipis dapat menurun.