

BAB V. PENUTUP

5.1 Simpulan

Kandungan kolesterol didalam makanan tradisional Gorontalo (tiliaya) secara kualitatif dapat dinyatakan ada ditandai adanya endapan merah (LDL) dan buih (HDL). Adapun kadar kolesterol dalam tiliaya telur itik (0.859 mg/dl) lebih tinggi dari tiliaya telur ayam kampung (0.515 mg/dl).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan sampel yang lebih luas, sehingga dapat mewakili populasi yang lebih besar sehingga dapat dilakukan penelitian lanjutan yang berfungsi sebagai pembanding dengan selang waktu dan suhu pengolahan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni D (2016). Kandungan Low Density Lipoprotein (LDL) dan High Density Lipoprotein (HDL) pada Kerang Darah (Anadara Granosa) Yang Tertangkap Nelayan Sedati, Sidoarjo. Skripsi Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga Surabaya
- Almatsier, S., 2001, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta, Gramedia Pustaka.
- Anonim, 1996, *Panduan Pusat Kajian Makanan Tradisional*, Jakarta; Kantor Menteri Urusan Pangan dan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Anwar, F., 1999, *Identifikasi Pangan Lokal Untuk Makanan Kudapan PMT AS, Pelatihan Pengembangan Teknologi dan Keamanan Makanan Kudapan*, Bogor.
- Ariyani EM. 2006. Penetapan Kandungan Kolesterol Dalam Kuning Telur Pada Ayam Petelur. Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian 2006.
- Astawan, M., 2005, *Tabloid Senior* No.287, edisi 14-20 Januari: 28
- Campbell N., A., Reece Jane B., dan Mitchell Lawrence, G., *Biologi*, Edisi kelima Jilid 1, Jakarta: Erlangga.
- Djeni, A., 2004, *Ilmu Gizi I*, Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Fardiaz, D, 1998, *Peluang, Prospek, Kendala dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional*, Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional, Bogor: L: Institute Pertanian Bogor.
- Febry, F., 2006, Penentuan Kombinasi Makanan Jajanan Tradisional Harapan Untuk Memenuhi Kecukupan Energi dan Protein Anak Sekolah Dasar di Kota Palembang, *Skripsi*, Program Pascasarjana, Semarang: Universitas Diponegoro.
- Fried, G. H., dan Hademenos, George, 2002, *Schaum's Outlines Biologi*, Edisi Kedua, Jakarta: Erlangga.
- Harr, R., 2013, *Resensi Ilmu Laboratorium Klinis*, Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Hayati R., Ainun dan Rosita Farnia, 2012, Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika, *Jurnal Floratek*, Edisi 7: 66-75.
- Kusumayanti, H.Susanti, M.T dan Hatmojo, S., 2003, Optimalisasi Kandungan Lisin dalam Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) dengan menggunakan Asap Cair Bercitarasa Jahe, *Laporan penelitian*, Semarang: Universitas Diponegoro.
- Maharani Tri Wahyuni dan Yusrin, 2010, Kadar Protein Kista *Artemia* Curah Yang Dijual Petambak Kota Kembang Dengan Variasi Suhu Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional*, Unimus, <http://jurnal.unimus.ac.id>.
- Riani, 2013, Penentuan Kadar Protein dengan Metode Kjehdahl, <http://rianitusaya.blogspot.com.2012/10/protein-metode-kjehdahl.html>, 19 Maret 2020.
- Rukmana, R., 2001, *Aneka Olahan Limbah: Tanaman Pisang, Jambu Mete, Rosella*. Yogyakarta: Kanisius.
- Archer, W. *et al.* 2003. High Carbohydrate and High Monounsaturated Fatty Acid Diets Similarly Affect LDL Electrophoretic Characteristic in Men Who Are Losing Weight. USA. *American Society for Nutritional Sciences*: 3124-3126: diambildari URL: jn.nutrition.org., diakses 19 Oktober 2008.
- Chalvardjian, A. 1971. *Agarose-Starch Gel Electrophoresis of Rat Serum Lipoproteins*. Journal of Lipid Research Vol. 12. Canada. American Society for Biochemistry and Molecular Biology, Inc: 872-873: diambildari URL: www.jlr.org., diakses 2 Februari 2009.
- Deutscher, M.P. 1990. *Methods in Enzymology Guide to Protein Purification*. San Diego. Academic Press. p. 259-260.
- Franks, F. 1993. *Protein Biotechnology, Isolation, Characterization and Stabilization*. Totowa-New Jersey. Humana Press. p. 1-10, 313 326, 333, 489, 529.

- Guyton, A. and Hall. 1997. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran ECG. p. 1088-1089.
- Janson and L. Ryden, 1998. *Protein Purification Principles, High Resolution Methods and Applications*. New York. John Wiley and Sons Inc. Publication. p. 463-549
- Ratna, S. 2007. *Pengukuran Kadar Kolesterol Dengan Enzim Sebagai Reagen Pada Kimia Klinik*. Surabaya: Airlangga.
- Rifai, N., Russell W. et al. 1992. *Measurement Of Low Density Lipoprotein Cholesterol In Serum: A Status Report*. Clinical Chemistry Vol 38 No. 1: 150-154 diambil dari URL: www.jlr.org, diakses 11 Juni 2020.
- Swantara, I Made. 1996. *Analisis Kimia Instrumental*. Denpasar. Jurusan Kimia F.MIPA Universitas Udayana. p. 9-20.
- Taha R S dan Saleh E. 2020. Analisis Kandungan Vitamin Dan Anti Oksidan Pada Tiliaya Dengan Bahan Dasar Telur Yang Berbeda. Seminar Pangan UNU Prowekerto. 2020
- Tiwari G, S Wang, J Tang, SL Birla - Journal of Food Engineering, 2011 Elsevier The objectives of this research were to investigate the influence of various factors on radio frequency (RF) power distribution in dry food materials, placed in a 12 kW, 27.12 MHz parallel plate RF system, using a validated finite element computer model. The factors