

**PENAMBAHAN BUBUK DAUN JERUK PURUT
DALAM MEDIA SERBUK BATU BATA TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN ITIK ALABIO**



MUHAMMAD NOOR FITRIANSYAH

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2023**

**PENAMBAHAN BUBUK DAUN JERUK PURUT
DALAM MEDIA SERBUK BATU BATA TERHADAP
UJI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN ITIK ALABIO**

OLEH

MUHAMMAD NOOR FITRIANSYAH

1610515310011

**Proposal Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Peternakan pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**JURUSAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2023**

Judul : Penambahan Bubuk Daun Jeruk Purut Dalam Media Serbuk Batu Bata Terhadap Uji Organoleptik Telur Asin Itik Alabio

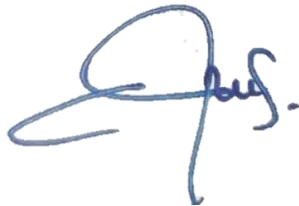
Nama : Muhammad Noor Fitriansyah

NIM : 1610515310011

Program Studi : Peternakan

Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota,



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P
NIP. 19680413 199403 1 001

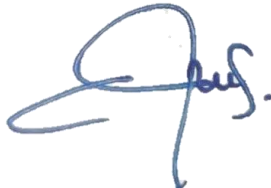
Ketua,



Habibah, S.Pt., M.P
NIP. 19750304 200501 2 002

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan Peternakan,



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P
NIP. 19680413 199403 1 001

Tanggal Lulus: 04 Juli 2023

RINGKASAN

MUHAMMAD NOOR FITRIANSYAH. Penambahan Bubuk Daun Jeruk Purut Dalam Media Serbuk Batu Bata Terhadap Uji Organoleptik Telur Asin Itik Alabio, dibimbing oleh ibu **Habibah** dan Bapak **Nursyam Andi Syarifuddin**.

Telur ialah salah satu sumber protein hewani yang ditemukan serta digemari sebagian besar masyarakat. Telur asin merupakan salah satu bentuk produk pengawetan telur yang memiliki nilai gizi tinggi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan penambahan bubuk daun jeruk purut dalam media batu bata, terhadap uji organoleptik telur asin itik alabio. Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan, dari bulan Februari sampai dengan Juli 2023 meliputi persiapan, penelitian, pengisian kusioner, pengambilan data, analisis data dan pembuatan laporan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan bubuk daun jeruk purut (*Citrus hystix* DC) dalam media serbuk batu bata terhadap uji Organoleptik telur asin itik alabio. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (P) dan 4 kali ulangan (U). Setiap ulangan terdiri atas 10 butir telur itik, jadi total telur yang digunakan adalah 200 butir. Peubah yang diamati meliputi yaitu aroma, rasa, kemasiran, dan kesukaan, dengan jumlah panelis sebanyak 10 orang. Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan penambahan bubuk daun jeruk purut pada media pembuatan telur asin dengan konsentrasi yang berbeda mampu memperbaiki aroma dan rasa namun tidak mempengaruhi tingkat kesukaan dan kemasiran telur asin yang dihasilkan. Uji organoleptik terbaik pada penelitian ini diperoleh pada perlakuan P4 (10%), menghasilkan telur asin dengan sedikit beraroma daun jeruk purut, sedikit terasa daun jeruk purut, agak masir dengan tingkat kesukaan agak suka

RIWAYAT HIDUP



MUHAMMAD NOOR FITRIANSYAH Penulis dilahirkan di Banjarmasin, Kalimantan Selatan, pada tanggal 09 Desember 1998 sebagai anak pertama dari dua bersaudara, oleh pasangan Suriansyah dan Nur Hayati.

Penulis pernah bersekolah di SDN 1 Banua Jingah lulus pada tahun 2010, kemudian melanjutkan ke MTs Negeri Barabai dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun yang sama melanjutkan sekolah ke SMK-SPP Negeri Pelaihari mengambil jurusan Kesehatan Hewan dan lulus pada tahun 2016. Pada bulan Agustus 2016 penulis melanjutkan jenjang pendidikan di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru, dengan Program Studi S-1 Peternakan melalui jalur mandiri.

Penulis juga mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada bulan Juli sampai dengan Agustus 2019 di Desa Pematang Karangan Hulu, Kecamatan Tapin Tengah, Kabupaten Tapin. Pada tahun 2023 bulan Februari sampai dengan Juli penulis melaksanakan penelitian di Laboratorium nutrisi dan makanan ternak Universitas Lambung Mangkurat Fakultas Pertanian Banjarbaru. Penulis membuat Skripsi penelitian dengan judul “penambahan bubuk daun jeruk purut dalam media serbuk batu bata terhadap uji organoleptic telur asin itik alabio”, dibimbing oleh ibu Habibah, S.Pt. M.P. dan bapak Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Penambahan bubuk daun jeruk purut dalam media serbuk batu bata terhadap uji organoleptik telur asin itik alabio”.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan Terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ayah saya Suriansyah dan Ibu Nur Hayati, serta adik Nor Amalia Safitri yang telah memberikan do'a, semangat dan dukungan yang tiada henti hentinya.
2. Bapak Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin., M.P. selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Habibah S.Pt, M.P. sebagai Pembimbing Ketua dan Bapak Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin., M.P. selaku Pembimbing Anggota yang telah membimbing dan mengarahkan dari awal penulisan proposal hingga tahap penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. Danang Biyatmoko, M.Si, dan Ibu Ir. Hj. Herliani, M.Si. selaku dosen penguji ujian komprehensif.
5. Staf dosen dan Tenaga Kependidikan Jurusan Peternakan serta seluruh staf pengajar di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
6. Teman-teman angkatan 2016 dan juga teman teman dari jurusan Peternakan yang telah banyak mendukung dan membantu dalam proses penelitian dan memberikan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Semua pihak yang telah banyak membantu selama penyusunan dan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik serta saran pembaca sangat diharapkan demi perkembangan dan kemajuan ilmu pengetahuan nantinya, terlebih khusus di bidang peternakan.

Akhirnya penulis berharap semoga tulisan ini dapat memberi manfaat bagi para pembaca terutama bagi penulis sendiri. Aamiin.

Banjarbaru, 10 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah.....	3
Hipotesis	3
Tujuan Penelitian	3
Kegunaan Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Telur Itik	5
Kandungan Nutrisi Telur Asin	6
Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix</i> DC)	8
Pengawetan Telur	10
Garam krosok.....	12
Batu Bata Merah.....	13
Uji Organoleptik.....	15
BAHAN DAN METODE	17
Waktu dan Tempat	17
Alat dan Bahan	17
Alat	17
Bahan	17
Metode Penelitian.....	18

	Halaman
Prosedur Penelitian	18
Parameter Yang Di Amati.....	20
Analisis Data	21
HASIL DAN PEMBAHAAN	19
Aroma	23
Rasa	23
Kemasiran	24
Kesukaan	26
KESIMPULAN DAN SARAN	27
Kesimpulan	27
Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Syarat Mutu Telur Asin Berdasarkan SNI	6
2. Kandungan Zat Gizi pada Telur Itik Tiap 100 g	6
3. Komposisi Kimia Telur Ayam Ras, Telur Itik(asin)	7
4. Rata-rata Aroma Telur Asin Untuk Setiap Perlakuan.....	22
5. Rata-rata Rasa Telur Asin Untuk Setiap Perlakuan.....	23
6. Rata-rata Kemasiran Telur Asin Untuk Setiap Perlakuan.....	24
7. Rata-rata Kesukaan Telur Asin Untuk Setiap Perlakuan	26

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix</i> DC)	9
2. Garam Krosok (<i>Coarse Salt</i>).....	13
3. Batu Bata Merah.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Kriteria Penilaian Parameter Yang Diamati.....	35
2. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Aroma	40
3. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Rasa.....	42
4. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Kemasiran	44
5. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Kesukaan.....	46
6. Dokumentasi Pribadi.....	48