

**UJI ORGANOLEPTIK PADA TELUR YANG DIASINKAN DENGAN
ABU PELEPAH KELAPA DAN DIMASAK
DENGAN CARA KUKUS DAN ASAP**

SKRIPSI

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi**



Disusun Oleh :

ELLYSA PURFIANTI

A 420 090 039

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

PERSETUJUAN

UJI ORGANOLEPTIK PADA TELUR YANG DIASINKAN DENGAN ABU PELEPAH KELAPA DAN DIMASAK DENGAN CARA KUKUS DAN ASAP

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

ELLYSA PURFIANTI

A 420 090 039

Disetujui Untuk Dipertahankan
Di hadapan Dewan Penguji Skripsi S-1

Pembimbing I



Dra. Titik Suryani, M.Sc

7 Maret 2013

PENGESAHAN

UJI ORGANOLEPTIK PADA TELUR YANG DIASINKAN DENGAN ABU PELEPAH KELAPA DAN DIMASAK DENGAN CARA KUKUS DAN ASAP

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

ELLYSA PURFIANTI




A 420 090 039

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 14 Maret 2013

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji :

1. **Dra. Titik Suryani, M. Sc** ()
2. **Dra. Aminah Asngat, M. Si** ()
3. **Dra. Suparti, M. Si** ()

Surakarta, 14 Maret 2013

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,




Drs. H. Sofyan Anif, M. Si

NIK. 547

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 7 Maret 2013



Ellysa Purfianti

A 420 090 039

MOTTO

*“Allah itu selalu hidup di dalam hati kita dan
cintaNya menjawab semua masalah yang ada,,,
bersyukurlah tanpa kenal waktu”*

(Penulis)

*“Syukuri apa yang kau punya, jangan berhenti
berupaya, niscaya Allah menambahkan rahmatNya”*

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Ya Allah Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang segala puji syukur hamba ucapkan atas segala nikmat yang Engkau berikan, nikmat iman, nikmat islam, nikmat kesehatan dan masih banyak nikmat yang tak terhitung jumlahnya, terima kasih ya Allah tanpa kehendak-Mu hamba tidak dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

- 1. Bapak dan Ibu tercinta, terima kasih atas kasih sayang dan pengorbanan yang tak pernah lekang oleh waktu untuk membesarkan dan mendidikku dengan penuh kasih sayang agar aku dapat menggapai angan dan cita-cuku.*
- 2. Adikku tersayang dan keluarga besarku yang selalu membuatku semangat dalam menjalani hidup.*

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji kehadiran Allah SWT yang telah memberikan nikmat iman, islam, kesehatan dan nikmat lain yang tak terhitung jumlahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“UJI ORGANOLEPTIK PADA TELUR YANG DIASINKAN DENGAN ABU PELEPAH KELAPA DAN DIMASAK DENGAN CARA KUKUS DAN ASAP”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat sarjana (S-1) Program Studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang terkait, maka skripsi ini tidak akan berhasil. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Titik Suryani, M.Sc, selaku pembimbing dan penguji I yang telah memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyusun skripsi ini.
2. Ibu Dra. Aminah Asngat, M.Si, selaku penguji 2 yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan masukan dalam menyusun skripsi ini.
3. Ibu Dra. Suparti, M.Si, selaku penguji 3 yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan memberikan masukan dalam menyusun skripsi ini.

4. Bapak dan Ibu dosen yang telah memberikan bekal ilmu dan staff karyawan atas pelayanannya.
5. Sahabatku semua (Mas syafi, Syawal, Rohmah, Fatimah, Mb Siti, Mb Ika, Mb Puji, Mb Mus, dan Martanti) yang telah banyak memberikan bantuan dan semangat demi terselesainya skripsi ini.
6. Teman-teman kost, teman-teman kelas A, dan asisten bio 09, yang selalu mewarnai hari-hariku.
7. Semua pihak terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap atas saran dan kritik yang membangun guna perbaikan di masa yang akan datang.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 7 Maret 2013



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Kajian Teori.....	5
1. Telur	5
2. Telur Asin.....	7

	3. Pengukusan.....	8
	4. Pengasapan	9
	5. Kelapa.....	10
	6. Pandan wangi	11
	7. Organoleptik dan daya terima	12
	8. Protein	13
	9. Lemak.....	15
	B. Kerangka Berfikir.....	16
	C. Hipotesis	18
BAB III	METODE PENELITIAN	19
	A. Tempat dan Waktu Penelitian	19
	B. Alat dan Bahan Penelitian	19
	C. Prosedur Penelitian.....	20
	1. Persiapan pembuatan telur asin	20
	2. Pembuatan telur asin.....	20
	3. Pemanenan.....	21
	4. Uji kadar protein	21
	5. Uji kadar lemak.....	23
	6. Uji organoleptik dan daya terima	24
	D. Rancangan Penelitian	24
	E. Skema Penelitian.....	25
	F. Metode Pengumpulan Data	26
	G. Analisis Data	26

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	27
	A. Hasil Penelitian.....	27
	B. Pembahasan	28
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	41
	A. Kesimpulan.....	41
	B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi zat gizi telur	5
2.2 Cara menentukan kualitas telur	6
3.1 Format penilaian uji organoleptik dan daya terima	22
3.2 Rancangan penelitian.....	25
4.1 Hasil uji organoleptik dan daya terima.....	27
4.2 Hasil uji protein dan lemak.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Bagan kerangka berfikir	17
3.1 Skema penelitian.....	25
4.1 Histogram hasil organoleptik warna telur asin	30
4.2 Histogram hasil organoleptik rasa telur asin	32
4.3 Histogram hasil organoleptik aroma telur asin.....	33
4.4 Histogram hasil organoleptik tekstur telur asin	34
4.5 Histogram hasil organoleptik daya lekat telur asin.....	35
4.6 Histogram hasil organoleptik pengelupasan telur asin	36
4.7 Histogram hasil organoleptik daya terima telur asin.....	37
4.8 Histogram uji kadar lemak dan protein	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat ijin riset	45
2. Jadwal bimbingan mahasiswa	47
3. Berita acara bimbingan skripsi	48
4. Pengesahan revisi skripsi.....	49
5. Berita acara ujian skripsi	50
6. Form organoleptik	51
7. Hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat	53
8. Surat keterangan hasil uji protein dan lemak	60
9. Foto dokumentasi penelitian	62

UJI ORGANOLEPTIK PADA TELUR YANG DIASINKAN DENGAN ABU PELEPAH KELAPA DAN DIMASAK DENGAN CARA KUKUS DAN ASAP

Ellysa Purfianti, A 420 090 039, Program Studi Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013, 68 halaman

ABSTRAK

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Penelitian ini menggunakan bahan dasar telur itik, abu pelepah kelapa, dan ekstrak daun pandan wangi. Telur yang diasinkan dengan abu pelepah kelapa dimasak dengan cara dikukus dan diasap sebagai perlakuan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pengukusan dan pengasapan telur yang diasinkan dengan abu pelepah kelapa terhadap organoleptik dan daya terima masyarakat. Metode yang digunakan untuk penelitian adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor perlakuan yaitu cara pemasakan kukus dan asap dengan tiga kali ulangan. Analisis data diuji secara deskriptif kualitatif. Telur asin kukus 20 menit menghasilkan kualitas organoleptik putih telur warna putih, kuning telur kuning, aroma tidak amis, rasa asin, tekstur agak kenyal dan masir, tidak lengket, mudah dikelupas, dan disukai masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pemasakan yang berbeda juga berpengaruh terhadap kadar protein dan lemak. Kadar protein tertinggi pada telur asin yang dikukus selama 20 menit yaitu 4,51 gr dan kadar protein terendah pada telur asin yang diasap selama 5 jam yaitu 1,88 gr. Kadar lemak tertinggi pada telur asin yang dikukus selama 20 menit yaitu 14,49% dan kadar lemak terendah pada telur asin yang diasap selama 4 jam yaitu 12,03%.

Kata kunci: telur asin, kukus, asap, kadar protein, kadar lemak, organoleptik, daya terima.