

**KANDUNGAN LEMAK, TEKSTUR KEMASIRAN, DAN KESUKAAN TELUR
ASIN DENGAN PENAMBAHAN JAHE**

SKRIPSI

Oleh

LUTHFI HAKIM



**PROGRAM STUDI S-1 TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2016**

**KANDUNGAN LEMAK, TEKSTUR KEMASIRAN, DAN KESUKAAN TELUR
ASIN DENGAN PENAMBAHAN JAHE**

Oleh

LUTHFI HAKIM

NIM : 23020112100014

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi S-1 Teknologi Pangan
Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro**

**PROGRAM STUDI S-1 TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2016**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

nama : Luthfi Hakim
NIM : 23020112100014
program studi : S-1 Teknologi Pangan

Dengan ini menyatakan sebagai berikut :

1. Karya ilmiah yang berjudul: **Kandungan Lemak, Tekstur Kemasiran, dan Kesukaan Telur Asin dengan Penambahan Jahe** dan penelitian yang terkait dengan karya ilmiah ini adalah hasil kerja saya sendiri.
2. Setiap ide atau kutipan dari orang lain berupa publikasi atau bentuk lainnya dalam karya ilmiah ini, telah diakui sesuai dengan standar prosedur disiplin ilmu.
3. Saya juga mengakui karya ilmiah ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh pembimbing saya, yaitu : **Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M. Agr. dan Dr. Ir. Bambang Dwiloka, M.S.**

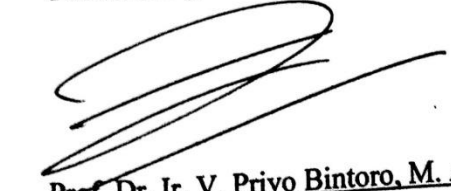
Semarang, 31 Agustus 2016


Parulis


Luthfi Hakim

Mengetahui

Pembimbing Utama


Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M. Agr.
NIP. 19540213 198012 1 001

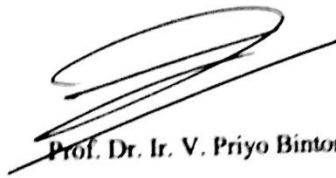
Pembimbing Anggota


Dr. Ir. Bambang Dwiloka, M.S.
NIP. 19600630 198603 1 003

Judul Skripsi : **Kandungan Lemak, Tekstur Kemasiran, dan Kesukaan Tetur Asin dengan Penambahan Jahe**
Nama Mahasiswa : **Luthfi Hakim**
Nomor Induk Mahasiswa : **23020112100014**
Program Studi/Jurusan : **S-1 TEKNOLOGI PANGAN/PERTANIAN**
Fakultas : **PETERNAKAN DAN PERTANIAN**

Telah disidangkan di hadapan Tim Penguji
dan dinyatakan lulus pada tanggal ~~06 SEP 2016~~

Pembimbing Utama



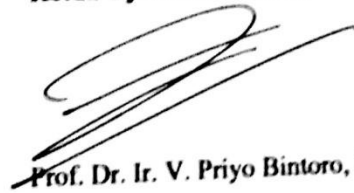
Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr.

Pembimbing Anggota



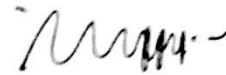
Dr. Ir. Bambang Dwiloka, M.S.

Ketua Ujian Akhir Program



Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr.

Ketua Program Studi



Prof. Dr. Ir. Anang M. Legowo, M.Sc.

Ketua Jurusan



Prof. Dr. Ir. Anang M. Legowo, M.Sc.



Prof. Dr. Ir. Mukh Arifin, M.Sc.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karuniaNya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Salam dan shalawat semoga senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabat hingga akhir zaman.

Penulisan skripsi yang berjudul “Kandungan Lemak, Tekstur Kemasiran, dan Kesukaan Telur Asin dengan Penambahan Jahe” merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi S-1 Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro Semarang.

Dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis dengan senang hati menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat nama-nama sebagai berikut.

1. Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr. sebagai pembimbing utama atas saran dan bimbingannya mulai dari penelitian hingga penyelesaian skripsi
2. Dr. Ir. Bambang Dwiloka, M.S. sebagai pembimbing anggota atas saran dan bimbingannya mulai dari penelitian hingga penyelesaian skripsi
3. drh. Siti Susanti, Ph.D. dan Dr. Ir. Antonius Hintono, M.P. sebagai dosen penguji atas saran dan masukan sehingga skripsi menjadi lebih baik
4. Prof. Dr. Ir. Anang M. Legowo, M.Sc., sebagai dosen wali atas bimbingan dan nasehat yang telah diberikan selama masa perkuliahan
5. Seluruh Dosen dan Karyawan pada Program Studi S-1 Teknologi Pangan yang telah membimbing dan membantu selama masa perkuliahan
6. Ibu Hj. Chandliroh dan Bapak H.Ali Shodiqin Alm, selaku orang tua yang selalu menyayangi, memotivasi dan mendoakan dengan sepenuh hati
7. Saudari Rahayu Umami dan Arifatul Khorida selaku kakak yang selalu mendukung dan menjadi sumber semangat

8. Saudara Briyan Pratama yang telah melakukan penelitian bersama sehingga akhirnya mendapatkan hasil dari penelitian tersebut.
9. Rekan - rekan mahasiswa Program Studi S-1 Teknologi Pangan 2012 yang selalu membantu, memotivasi dan telah memberikan cerita indah selama masa perkuliahan
10. Seluruh pihak yang telah membantu selama penyelesaian skripsi ini

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini belum sempurna baik dari segi materi maupun penyajiannya. Untuk itu saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan dalam penyempurnaan tugas akhir ini. Terakhir penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan hal yang bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca dan khususnya bagi penulis juga.

Semarang, 31 Agustus 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ILUSTRASI	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Telur	4
2.2. Telur asin	6
2.3. Jahe	8
2.4. Parameter Mutu Telur Asin	10
BAB III MATERI DAN METODE	13
3.1. Materi	13
3.2. Metode	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar Lemak Telur Asin dengan Penambahan JGH	22
4.2. Pengaruh Perlakuan terhadap Tingkat Kemasiran Telur Asin dengan Penambahan JGH	24
4.3. Pengaruh Perlakuan Terhadap Tingkat Kesukaan Telur Asin dengan Penambahan JGH	27
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	40

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Gizi per 100 g Telur Itik	5
2. Rancangan Percobaan Pembuatan Telur Asin Jahe	14
3. Kadar Lemak Telur Asin dengan Penambahan JGH pada Berbagai Konsentrasi	22
4. Tekstur Kemasiran Telur Asin dengan Penambahan JGH pada Berbagai Konsentrasi	24
5. Kesukaan Telur Asin dengan Penambahan JGH pada Berbagai Konsentrasi	28

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor	Halaman
1. Penyiapan Telur Itik	16
2. Perendaman Telur dalam Pembuatan Telur Asin	17
3. Diagram Alir Prosedur Penelitian	18
4. Foto Kuning Telur Asin pada Penambahan Berbagai Konsentrasi JGH yang Berbeda	25

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Form Kuisisioner Organoleptik Telur Asin	35
2. Hasil Analisis Statistik Pengujian Kadar Lemak	37
3. Hasil Analisis Statistik Pengujian Kemasiran dan Kesukaan	39