

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KESUKAAN (*HEDONIK*) TELUR ITIK
ASIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BUAH KECAPI
(*SANDORICUM KOETJAPI*)**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan
Universitas Muhammadiyah Parepare**

**RIDWAN
NIM. 218 140 052**

Telah Diperiksa dan Disetujui,

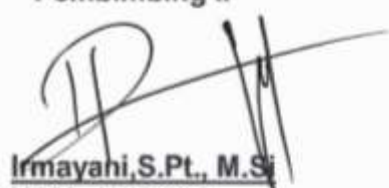
Pada Tanggal: 23 SEP 2024

Pembimbing I



**Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si
NBM. 969 420**

Pembimbing II



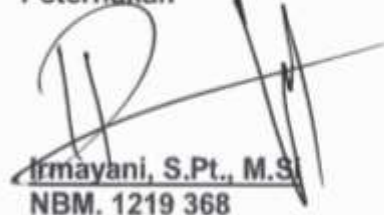
**Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368**

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian,
Peternakan dan Perikanan**


**Dr. Suknawati, S.P., M.P
NBM. 1175 442**

**Ketua Program Studi
Peternakan**


**Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
2024**

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KESUKAAN (*HEDONIK*) TELUR ITIK
ASIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BUAH KECAPI
(*SANDORICUM KOETJAPI*)**

**RIDWAN
NIM. 218 140 052**

SKRIPSI

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I



**Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si
NBM. 969 420**

Pembimbing II



**Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1129 368**

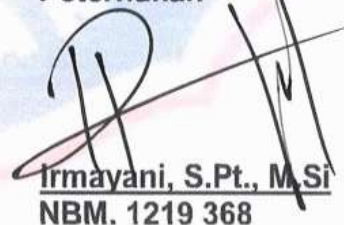
Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian,
Pternakan dan Perikanan**



**Dr. Sukmawati, S.P., M.P
NBM. 1175 442**

**Ketua Program Studi
Pternakan**



**Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368**

Isi Skripsi Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal: 11 September 2024
Susunan Dewan Penguji:

Ketua

Tanda Tangan

Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si
NBM. 969 420



Anggota I

Rasbawati, S.Pt., M.Si
NBM. 1180 338



Anggota II

Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368



Anggota III

Dr. Ir. Munir, S.Pt., M.P.IPU
NBM. 865 741



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana peternakan.

Tanggal: 23 SEP 2024

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan



Dr. Sukmawati, S.P., M.P
NBM. 1175 442

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ridwan

Nomor Induk Mahasiswa : 218 140 052

Program Studi : Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "uji organoleptik dan kesukaan (*hedonik*) telur itik asin dengan penambahan tepung buah kecap (*sandoricum koetjapi*)" adalah benar-benar hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, bukan merupakan pengambilan alihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain, semua sumber data dan informasi telah jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Parepare, 21 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan


Ridwan

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia-Nya kepada kita semua sehingga kami dapat menyelesaikan skripsi dengan judul " **UJI ORGANOLEPTIK DAN HEDONIK (KESUKAAN) TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK TEPUNG BUAH KECAPI (*SANDORICUM KOETJAPI*)** ". ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengerjakan skripsi pada program **S1** Strata-1 di program studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Parepare.

Pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, masukan, saran ataupun yang sifatnya bisa saya terima sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang tulus secara tertulis kepada:

1. Teruntuk kedua orang tua, Ibu Ismah, Bapak Hamka, serta keluarga yang selalu mendukung baik dalam bentuk moril dan materil serta selalu mendoakan untuk kelancaran penyusunan skripsi
2. Bapak Prof. Dr. H. Jamaluddin Ahmad, S.Sos., M.Si Selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare.
3. Ibu Dr. Sukmawati, S.P., M.P Selaku Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare.

4. Ibu Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si dan Ibu Irmayani, S.Pt., M.Si selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, masukan, saran-saran yang sangat berharga kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Rasbawati, S.P., M.Si. dan bapak Dr. Ir. Munir, S.Pt., M.P. Ipu selaku dosen penguji yang selalu memberikan saran dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak dan ibu dosen yang berada dilingkup fakultas pertanian, peternakan dan perikanan atas ilmu yang diberikan selama masa perkuliahan.
7. Staf yang berada dilingkup fakultas pertanian, peternakan dan perikanan yang telah membantu dalam pengurusan.
8. Seluruh rekan mahasiswa peternakan dan teman-teman mahasiswa tingkat fakultas pertanian, peternakan dan perikanan yang tiada hentinya memberikan dukungan, saran dan kritiknya.
9. Teman-teman Pejuang terimakasih atas segalanya, susah senang yang telah kita lewati bersama dalam dunia perkuliahan semoga solid hingga akhir zaman.
10. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini

.

Penulis menyadari, dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan dan keterbatasan, oleh karena itu saran dan masukan serta kritikan yang bersifat membangun sangat diharapkan untuk mencapainya kesempurnaan penulisan selanjutnya

Parepare, 28 Agustus 2024

Penulis

ABSTRAK

Ridwan (218140052). Uji organoleptik dan hedonik (kesukaan) telur itik asin dengan penambahan ekstrak tepung buah kecapi dibawah bimbingan Intan Dwi Novieta dan Irmayani.

Telur asin adalah telur segar yang diolah dalam keadaan utuh dan diawetkan, sekaligus diasinkan dengan menggunakan bahan utama garam. Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan. Pada prinsipnya proses pembuatan telur asin adalah penggaraman. Rasa asin pada telur dikarenakan adanya proses osmosis pada telur yaitu garam NaCl mulamula akan diubah menjadi ion natrium (Na^+) dan ion chlor (Cl^-). Larutan garam (NaCl) akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit, menuju ke bagian putih, dan akhirnya ke kuning telur. Pengaweta telur bebek yang paling sederhana yaitu dengan cara pengasinan atau dioleh menjadi telur asin, melakukan pengawetan dengan penambahan tepung buah kecapi untuk mendapatkan cita rasa yang berbeda. Berdasarkan dari hasil dan pembahasan yang diperoleh dari sifat uji organoleptik telur asin pada penelitian ini disimpulkan bahwa dengan penambahan ekstrak tepung buah kecapi dapat berpengaruh nyata terhadap parameter rasa dan hedonik (kesukaan) akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan aroma.

Kata Kunci : Uji Organoleptik, Hedonik, Telur asin, Buah Kecapi.

ABSTRACT

Ridwan (218140052). Organoleptic and hedonic tests (likability) of salted duck eggs with the addition of lyre fruit flour extract under the guidance of Intan Dwi Novieta and Irmayani.

Salted eggs are fresh eggs that are processed whole and preserved, as well as salted using the main ingredient salt. Salted eggs are a processed egg product that is very easy to make. In principle, the process of making salted eggs is salting. The salty taste of eggs is caused by the osmosis process in eggs, namely that the NaCl salt is first converted into sodium ions (Na^+) and chlorine ions (Cl^-). The salt solution (NaCl) will enter the egg through the pores of the skin, into the white part, and finally into the egg yolk. The simplest way to preserve duck eggs is by salting them or processing them into salted eggs, preserving them by adding lute fruit flour to get a different taste. Based on the results and discussion obtained from the organoleptic test properties of salted eggs in this study, it was concluded that the addition of harp fruit flour extract could have a real effect on taste and hedonic (liking) parameters but had no real effect on color and aroma.

Keywords: Organoleptic Test, Hedonic, Salted Egg, Lute Fruit

DAFTAR ISI

SAMPUL	HALAMAN
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I.PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Kegunaan Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Telur Itik.....	5
2.2. Pengasinan telur	7
2.3. Buah Kecapi.....	8
2.4. Uji Organoleptik.....	10
2.5. Uji Hedonik (Kesukaan).....	11
BAB III.KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS	17
3.1. Kerangka Pikir	17
3.2. Hipotesis	17
BAB IV. METODE PENELITIAN	18
4.1. Waktu dan Tempat	18
4.2. Bahan dan Alat.....	18
4.3. Metodologi Penelitian	18
4.4. Analisis Data	19
4.5. Komponen Pengamatan.....	20
4.5.1 Uji Organoleptik Dan Kesukaan	20
4.6. Tahapan Penelitian.....	20

4.6.1. Pembuatan tepung buah kecapi	20
4.6.2. Persiapan Telur	20
4.6.3. Pembuatan Tepung Buah Kecapi	20
4.6.4. Pembuatan Adonan Pengasinan.....	20
4.6.5. Pembuatan Telur Asin	21
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
5.1. Hasil	22
5.1.1. Uji Organoleptik	22
5.1.1.1. Warna.....	22
5.1.1.2. Aroma.....	23
5.1.1.3. Rasa	24
5.1.1.4. Tekstur.....	25
5.1.1.5. Hedonik (Kesukaan).....	26
5.2. Pembahasan	27
5.1.1.. Warna.....	27
5.1.2. Aroma.....	28
5.2.3. Rasa	29
5.2.4. Tekstur.....	30
5.2.5. Hedonik (Kesukaan)	31
BAB VI. PENUTUP	32
6.1. Kesimpulan	32
4.6. Sarann.	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN	34
LAMPIRAN	34

DAFTAR TABEL

No	Teks	Halaman
	Tabel 1.1. Kandungan gizi telur itik/100 gram	7

DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Halaman
Gambar 1.	Telur Itik.....	5
Gambar 2.	Buah kecapi.....	9
Gambar 3.	Skema Kerangka Pikir	17
Gambar 4.	Rata-rata uji organoleptik (warna) telur itik asin	22
Gambar 5.	Rata-rata uji organoleptik (aroma), telur itik asin	23
Gambar 6.	Rata-rata uji organoleptik (rasa), telur itik asin	24
Gambar 7.	Rata-rata uji organoleptik (tekstur), telur itik asin	25
Gambar 8.	Rata-rata nilai hedonik (kesukaan) telur itik asin	26
Gambar 9.	Dokumentasi kegiatan penelitian	41