

**UJI ORGANOLEPTIK PERENDAMAN TELUR ASIN
MENGUNAKAN EKSTRAK JAHE (*Zingiber Officinale*)
DENGAN LEVEL YANG BERBEDA**

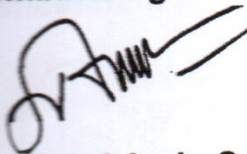
**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan
Universitas Muhammadiyah Parepare**

**NAFSIL MUTMAINNA S
1223140019**

Telah Diperiksa dan Disetujui,

Pada Tanggal: 05 MAR 2025

Pembimbing I



**Dr. Nurul Amin S.Pt., M.P.
NBM. 942 476**

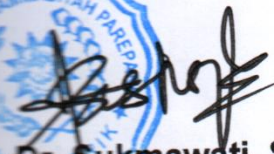
Pembimbing II



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

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian,
Peternakan dan Perikanan**



**Dr. Sukmawati, 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
2025**

**UJI ORGANOLEPTIK PERENDAMAN TELUR ASIN
MENGUNAKAN EKSTRAK JAHE (*Zingiber Officinale*)
DENGAN LEVEL YANG BERBEDA**

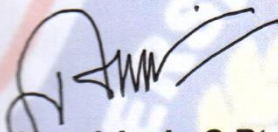
NAFSIL MUTMAINNA S

1223 140 019

SKRIPSI

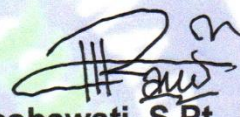
Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Nurul Amin S.Pt., M.P
NBM. 942 476

Pembimbing II



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

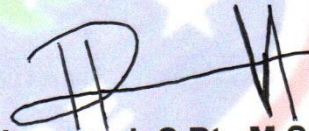
Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian,
Peternakan dan Perikanan**



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

**Ketua Program Studi
Peternakan**



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

Isi Skripsi Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

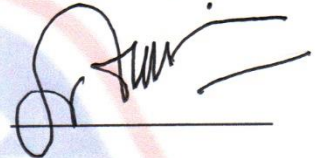
Pada Tanggal: 26 FEB 2025

Susunan Dewan Penguji:

Ketua

Dr. Nurul Amin, S.Pt., M.P
NBM. 942 476

Tanda Tangan



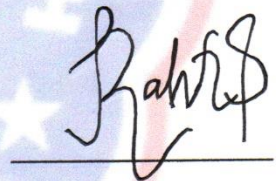
Anggota I

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



Anggota II

Dr. Rahmawati Semaun, S.Pt., M.P
NBM. 960 600



Anggota III

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

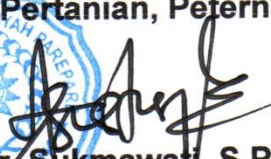


Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana peternakan.

Tanggal: 05 MAR 2025

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 : NAFSIL MUTMAINNA. S

Nomor Induk Mahasiswa : 1223140019

Program Studi : Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Uji organoleptik perendaman telur asin menggunakan ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) dengan level yang berbeda" adalah benar-benar hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, bukan merupakan pengambilan 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.

Enrekang, 26 Februari 2025

Yang membuat pernyataan



Nafsil Mutmainna. S

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi ini. Shalawat serta salam selalu tercurahkan kepada junjungan Nabi kita Muhammad SAW beserta sahabat dan keluarga-Nya semoga kelak di Yaumul Qiyamah, kita pengikutnya juga mendapatkan syafa'at dari-Nya. Skripsi ini berjudul "Uji organoleptik perendaman telur asin menggunakan ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) dengan level yang berbeda"

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan dari beberapa pihak baik moril maupun materi. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala cinta dan sayang yang tiada berujung kepada:

1. Terima kasih kepada Ibu, Bapak, kakak dan keluargaku 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., 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 selaku Wakil Dekan II Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare sekaligus sebagai pembimbing pertama.
5. Ibu Irmayani, S.Pt., M.Si selaku Kaprodi Peternakan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare sekaligus sebagai pembimbing ke dua.
6. Dr.Nurul Amin,S.Pt.,M.P selaku pembimbing pertama dan Ibu Rasbawati, S.Pt.,M.Si selaku pembimbing ke dua yang tak henti-hentinya memberikan motivasi, turut membantu dan selalu memberikan saran dan mengarahkan kepada penulis selama penyusunan skripsi.
7. Teman-teman mahasiswa Peternakan dan teman seperbimbingan yang sama-sama berjuang menyelesaikan skripsi dan selalu mendukung satu sama lain.
8. Dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah membantu dan menyemangati dalam penyusunan skripsi ini.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih, semoga dapat bermanfaat bagi pembaca

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Parepare, 26 Februari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN i

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iv

ABSTRAK v

ABSTRACT vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR GAMBAR xi

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang..... 1

1.2 Rumusan Masalah..... 3

1.3 Tujuan Penelitian 3

1.4 Kegunaan Penelitian..... 3

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 4

2.1 Telur 4

2.2.1 Telur Itik..... 4

2.2.2 Telur Asin 5

2.2.3 Struktur Telur 6

2.2.4 Kandungan Gizi Telur 7

2.2 Pengasinan..... 8

2.3 Pengawetan..... 10

2.4 Penambahan Ekstrak Jahe 10

BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN..... 15

3.1 Kerangka Pikir 15

3.2 Hipotesis	16
BAB IV. METODE PENELITIAN.....	17
4.1 Tempat dan Penelitian	17
4.2 Alat dan Bahan	17
4.3 Metodologi Penelitian.....	17
4.4 Analisa Data	18
4.5 Komponen Pengamatan	18
4.6 Pelaksanaan Penelitian.....	20
4.6.1 Tahap Persiapan.....	20
4.6.2 Tahap Pelaksanaan	20
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
5.1 Hasil Uji Organoleptik.....	23
5.1.1 Warna	23
5.1.2 Aroma	24
5.1.3 Rasa	25
5.1.4 Tekstur.....	27
5.2 Pembahasan	28
5.2.1 Warna	28
5.2.2 Aroma	30
5.2.3Rasa	32
5.2.4 Tekstur.....	34
BAB VI PENUTUP.....	37
6.1 Kesimpulan	37
6.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	42
RIWAYAT HIDUP	56

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Telur Itik	4
2.	Jahe	12
3.	Kerangka Pikir Penelitian	15
4.	Nilai Rata-Rata Warna dari Hasil Uji Organoleptik	23
5.	Nilai Rata-Rata Aroma dari Hasil Uji Organoleptik	24
6.	Nilai Rata-Rata Rasa dari Hasil Uji Organoleptik	26
7.	Nilai Rata-Rata Tekstur dari Hasil Uji Organoleptik.....	27
8.	Warna Telur Asin	29
9.	Persiapan Alat.....	49
10.	Persiapan Bahan.....	49
11.	Pencucian Telur Itik.....	50
12.	Mengelap Telur Itik.....	50
13.	Pengamplasan	51
14.	Pengupasan Jahe	51
15.	Pembuatan Ekstrak Jahe	52
16.	Penimbangan Garam	52
17.	Pelarutan Garam.....	53
18.	Penambahan Ekstrak Jahe	53
19.	Perendaman Telur Itik.....	54
20.	Perebusan Telur Asin.....	54
21.	Pembagian Telur Asin Sesuai Perlakuan	55
22.	Uji Organoleptik.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Denah Pengacakan.....	42
2.	Kuesioner Penilaian Panelis.....	43
3.	Hasil Uji Organoleptik.....	.44
4.	Hasil Analisa Data Spss Warna	.46
5.	Hasil Analisa Data Spss Aroma	.46
6.	Hasil Analisa Data Spss Rasa.....	.47
7.	Hasil Analisa Data Spss Tekstur	.58
8.	Dokumentasi	.49

ABSTRAK

NAFSIL MUTMAINNA S (1223140019) Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin Menggunakan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) dengan Level yang Berbeda dibimbing oleh **Nurul Amin** dan **Rasbawati**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas telur asin yang direndam menggunakan ekstrak jahe terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna. Kajian dilaksanakan pada Februari 2025, bertempat di Kampus Universitas Muhammadiyah Parepare. Penelitian ini menggunakan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan, masing-masing sampel terdiri dari 6 butir telur. Perlakuan yang diberikan dari P0 (control, tanpa perlakuan ekstrak), P1 (40% ekstrak jahe), P2 (45% ekstrak jahe) dan P3 (50% ekstrak jahe). Hasil kajian ini menunjukkan bahwa dengan penambahan ekstrak jahe dapat meningkatkan kualitas telur asin. Penambahan Ekstrak jahe dapat berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa telur asin, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan tekstur telur asin. Adapun perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P3 dengan penambahan ekstrak jahe sebanyak 50%

Kata Kunci : Jahe, Telur Asin, Uji Organoleptik, Perendaman

ABSTRACT

NAFSIL MUTMAINNA S (1223140019) Organoleptic Test of Soaking Salted Eggs Using Ginger Extract (*Zingiber Officinale*) with Different Levels Guided by **Nurul Amin** and **Rasbawati**

This study aims to determine the quality of salted eggs soaked using ginger extract on aroma, taste, texture and color. The study will be carried out in February 2025, located at the University of Muhammadiyah Parepare Campus. This study used the Complete Random Design (RAL) method with 4 treatments and 3 replicates, each sample consisted of 6 eggs. The treatment was given from P0 (control, no extract treatment), P1 (40% ginger extract), P2 (45% ginger extract) and P3 (50% ginger extract). The results of this study show that the addition of ginger extract can improve the quality of salted eggs. The addition of ginger extract can have a real effect on the aroma and warmth of salted eggs, but it does not have a real effect on the color and texture of salted eggs. The best treatment is P3 with the addition of 50% ginger extract.

Keywords : *Ginger, Salted Eggs, Organoleptic Test, Immersion*