EFEKTIFITAS PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR *(MORINGA OLEIFERAI)* TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK PADA TEKUR ITIK ASIN DENGAN LEVEL YANG BERBEDA

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Serjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan Fakulatas Pertanian, Peternakan Dan Perikanan

ABU DAUD
218 140 063

Telah Diperikasa dan Disetujui
Pada Tanggal

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 964 420	**NBM. 1161 167**

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

FROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
PAREPERE
2022

EFEKTIFITAS PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR *(MORINGA OLEIFERAI)* TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK PADA TEKUR ITIK ASIN DENGAN LEVEL YANG BERBEDA

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Serjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan Fakulatas Pertanian, Peternakan Dan Perikanan

ABU DAUD
218 140 063

Telah Diperikasa dan Disetujui
Pada Tanggal 03 MARET 2022

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 964 420	**NBM. 1161 167**

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

FROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPERE
2022

Isi Skripsi Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal : 24 Februari 2022

Susunan Dewan Penguji

Ketua	**Tanda Tangan**
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si **NBM. 964 420**	
Anggota I	
Fitriani, S.Pt., M.Si **NBM. 1161 167**	
Anggota II	
Muhammad Jurhadi Kadir, S.Pt., MP **NBM. 983 385**	
Anggota III	
Rasbawati, S,Pt., M.Si **NBM. 1180 338**	

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Serjana Peternakan

Tanggal : 17 MARET 2022

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan

Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si
NBM. 938 319

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawa ini :

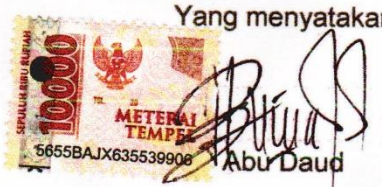
Nama	: Abu Daud
Nomor Induk Mahasiswa	: 218140063
Program Studi	: Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilalihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain. Semua sumber data dan informasi telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

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

Parepare, 22 Februari 2022

Yang menyatakan



Abu Daud

ABSTRAK

Abu Daud (218140063) Efektifitas Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleiferai) Terhadap Uji Organoleptik Pada Telur Itik Asin Dengan Level Yang Berbeda, dibimbing oleh **Intan Dwi Novieta** dan **Fitriani**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) pada level yang berbeda terhadap nilai organoleptik telur itik asin. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Adapun level pemberian yang diaplikasikan adalah K0 : Tanpa perlakuan / kontrol, K1 : Ekstrak daun kelor 10 % K2 : Ekstrak daun kelor 20 %, dan K3 : Ekstrak daun kelor 30 %. Dari hasil penelitian menunjukkan perlakuan berpengaruh signifikan pada parameter warna yolk, aroma, rasa dan kemasiran. Hasil terbaik pada perlakuan S1.

Kata Kunci :Telur Itik, Daun Kelor, dan Uji Organoleptik

ABSTRACT

Abu Daud (218140063) The Effectiveness of Adding Moringa Leaf Extract (Moringa oleiferai) Against Organoleptic Tests on Salted Duck Eggs with Different Levels, Supervised by **Intan Dwi Novieta** and **Fitriani**

The purpose of this study was to determine the effect of adding Moringa (Moringa oleifera) leaf extract at different levels on the organoleptic value of salted duck eggs. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 levels of treatment which was repeated 3 times. The levels given were K0: No treatment/control, K1: Moringa leaf extract 10% K2: Moringa leaf extract 20%, and K3: Moringa leaf extract 30%. The results showed that the treatment had a significant effect on the parameters of egg yolk color, aroma, taste and grit. Best results in S1 treatment.

Keywords: Duck Eggs, Moringa Leaves, and Organoleptic Test

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis panjatkan atas kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat-nyalah sehingga penulis dengan segala kekurangan dapat menyelesaian penulisan dan penyusunan skripsi ini. Shalawat serta salam somoga senantiasa tercurahkan kepada baginda Nabi besar Muhammad SAW sebagai ushwatun hasanah Rahmatan Lil'alamin.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini banyak rintangan dan hambatan yang penulis hadapi. Namun, berkat doa, motivasi dari berbagai pihak akhirnya penulis dapat melaluinya. Oleh karena itu tidak berlebihan jika penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibunda tercinta Antaria dan Sauda yang telah memberikan limpahan doa restu dan kerelaannya untuk mengorbankan segalanya sejak penulis memasuki bangku sekolah dasar sampai saat ini demi kesuksesan penulis. Serta keluarnga selalu memberi dukungan terutama istri tercinta Irma, S.Pd
2. Bapak Dr. Muh. Nasir, S.Pd, M.Pd. selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare

3. Dr. Nurhapsa, S.P.,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan beserta jajarannya.
4. Ibu Intan Dwi Novieta, S.Pt.,M.Si dan Ibu Fitriani, S.Pt.,M.Si yang telah dengan sabar meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan, arahan dan saran-saran yang sangat berharga kepada penulis selama menyusun skripsi ini.
5. Bapak Muh. Jurhadi Kadir, S.Pt, M.P dan Ibu Rasbawati, S.Pt.,M.Si selaku dosen penguji yang selalu memberikan saran kepada penulis dalam penelitian dan penyusunan skripsi.
6. Rekan-rekan seperjuangan Mahasiswa jurusan Peternakan angkatan serta rekan-rekan mahasiswa yang baik secara langsung maupun tidak langsung telah membantu penulis selama penelitian dan penyusunan skripsi.
7. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penulis selama penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN iii

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iv

ABSTRAK v

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR GAMBAR xii

DAFTAR LAMPIRAN xiii

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1Latar Belakang 1

1.2 Perumusan Masalah 3

1.3 Tujuan dan Kegunaan 3

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 4

2.1 Telur Itik 4

2.2 Telur Asin 5

2.3 Pengasinan 6

2.4 Daun Kelor 8

2.5 Uji Organoleptik 9

BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS 14

3.1 Kerangka Pikir 14

3.2 Hipotesis 15

BAB IV. METODE PENELITIAN 16

4.1 Tempat dan Waktu 16

4.2 Bahan dan Alat 16

4.3 Metodologi Penelitian 16
4.4 Analisi Data..... 17
4.5 Komponen Pengamatan 18
4.6 Pelaksanaan Penelitian 19
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN 21
5.1 Hasil Penelitian 21
5.2 Pembahasan 26
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN 34
6.1 Kesimpulan 34
6.2 Saran 34
DAFTAR PUSTAKA 35
LAMPIRAN 38
RIWAYAT HIDUP..... 45

DAFTAR TABEL

Nomor **Teks** **Halaman**

1. Komposisi Telur Ayam dan Itik. 4

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Skema kerangka pikir	14
2.	Rataan uji organoleptik (warna yolk) dengan penambahan ekstrak daun kelor	21
3.	Rataan uji organoleptik (aroma) dengan penambahan ekstrak daun kelor	22
4.	Rataan uji organoleptik (rasa) dengan penambahan ekstrak daun kelor	23
5.	Pembuatan Telur Asin	43
6.	Uji Organleptik	43
7.	Telur Asin yang telah direbus	44

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor **Teks** **Halaman**

1. Denah Rancangan Percobaan 38
2. Analisis data nilai Organoleptik Warna yolk telur itik asin..... 39
3. Analisis data nilai Organoleptik aroma telur itik asin 40
4. Analisis data nilai Organoleptik rasa telur itik asin..... 41
5. Analisis data nilai Organoleptik kemasiran telur itik asin..... 42