NILAI PH DAN TOTAL BAKTERI TELUR ITIK ASIN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KULIT MANGGIS PADA LEVEL YANG BERBEDA

SKRIPSI

UMRA ISMAIL
211 140 026

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Munir, S.Pt., M.P	Nurhaeda, S.Pt., M.Si
NBM. 865 741	NBM. 888 896

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Irmayani, S.P.,M.Si	Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si
NBM. 946 864	NBM. 964 420

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
PAREPARE
2017

Isi Skripsi ini telah dipertahankan

Di depan dewan penguji

Pada tanggal 9 Agustus 2017

Susunan Dewan Penguji

Ketua / Anggota	Anggota
Intan Dwi Novieta, S.Pt.,M.Si	Fitriani, S.Pt.,M.Si
NBM. 942 476	NBM. 116 1167
Anggota	**Anggota**
Nurhaeda, S.Pt.,M.Si	Rasbawati, S.Pt.,M.Si
NBM. 888 896	NBM. 1180 338

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

Tanggal : 04 Maret 2022

Dekan Fakultas Pertanian,Peternakan dan Perikanan

Dr. Irmayani, S.P.,M.Si

NBM.946864

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : UMRA ISMAIL

Nomor Induk Mahasiswa : 211 140 026

Program Studi : Peternakan

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

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

Parepare, 7 Agustus 2017
Yang Membuat Pernyataan



UMRA ISMAIL

ABSTRAK

UMRA ISMAIL (211140026). Nilai pH dan Total Bakteri Telur Itik Asin Dengan Penambahan Tepung Kulit Manggis Pada Level yang Berbeda, (**Munir** dan **Nurhaeda).**

Peneleitian ini mengunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan dan 3 ulangan yaitu A0 : tanpa perlakuan tepung kulit manggis 0% (control), A1: perlakuan tepung kulit manggis 10 gram, A2 : perlakuan tepung kulit manggis 20 gram, A3 : perlakuan tepung kulit manggis 30 gram. Hasil penelitian menunjukan bahwa dengan perlakuan penembahan tepung kulit manggis tidak berpengaruh nyata (P>0,05) terhadap uji jumlah bakteri tetapi setelah dilakukan uji lanjut dengan Dunkan tes terhadap perbedaan yang sangat nyata antara setiap perlakuan terhadap jumlah uji bakteri telur itik asin. Rata –rata nilai uji bakteri yang diberi perlakuan penambahan tepung kulit manggis yaitu A0 (37,48) A1 (23,87) A2 (19,32) dan A3 (8,36). Sedangkan pada uji nilai pH sangat berpengaruh nyata (P<0,05) pada telur itik asin. Rata-rata nilai yaitu A0 (6,27) A1, (6,18) A2, (6,14) A3, (6,12). pH pada telur itik asin yang paling rendah yaitu pada perlakuan A3 dengan nilai rata-rata (6,12), dibandingkan dengan perlakuan lainnya.

Kata kunci : Tepung Kulit Manggis, Telur Itik Asin, Nilai pH, Nilai Total Bakteri.

ABSTRACT

UMRA ISMAIL (211140026). pH Value and Total Bacteria of Salted Duck Eggs with the Addition of Mangosteen Peel Flour at Different Levels, (**Munir** and **Nurhaeda**).

This study used a completely randomized design (CRD) with 4 levels of treatment and 3 replications, namely A0: no mangosteen peel flour treatment 0% (control), A1: 10 gram mangosteen peel flour treatment, A2: 20 gram mangosteen peel flour treatment, A3: 30 grams of mangosteen rind flour treatment. The results showed that the addition of mangosteen rind flour had no significant effect (P>0.05) on the number of bacteria, but after further testing with Dunkan's test there was a very significant difference between each treatment on the number of salted duck egg bacteria tests. The average bacterial test values treated with the addition of mangosteen peel flour were A0 (37.48) A1 (23.87) A2 (19.32) and A3 (8.36). Meanwhile, the pH value test had a significant effect (P<0.05) on salted duck eggs. The average value is A0 (6.27) A1, (6,18) A2, (6,14) A3, (6,12). The lowest pH in salted duck eggs was in treatment A3 with an average value (6,12), compared to other treatments.

Keywords : Mangosteen Peel Flour, Salted Duck Egg, pH Value,Value Total Bacteria.

KATA PENGANTAR



Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh

Puji syukur kehadirat Allah Swt, karena limpahan rahmat,hidayah dan berkah-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikanpenelitian dan penyusun skripsi ini. Tidak lupa penulis panjatkan salam dan taslim kepada junjungan Nabi Muhammmad saw, yang telah memberi pecerahan spiritual dan ilmu sehingga umat manusia telah terhindar dari kejahiliyahan kaum terdahulu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusun skripsi ini, banyak rintangan dan hambatan yang silih berganti. Akan tetapi, berkat doa, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak dapat mengatasinya.

Penyusun skripsi ini sebagai syarat untuk menyelesaikan studi pada program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare.

Dengan selesainya skripsi ini merupakan wujud kepedulian berbagai pihak yang telah mengulurkan tanagan sehingga penulis ini tersusun sebagaimana mestinya. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Dr. H. M. Nasir, S. M,Pd selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare.

2. Ibu Dr. Irmayani, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan.
3. Bapak Dr. Munir, S.Pt, M.P dan Ibu Nurhaeda, 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.
4. Ibu Fitriani, S.Pt., M.Si. dan Ibu Rasbawati, S.Pt. M.Si selaku Dewan Penguji yang selalu memberikan saran dan mengarahkan penulis selama penyusunan skripsi.
5. Bapak dan Ibu dosen serta staf Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare atas ilmu telah diberikan dan bantunnya selama masa perkuliahan.
6. Seluruh rekan mahasiswa Peternakan angkatan 2011 dan teman-teman tingkat mahasiswa Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan yang tiada hentinya member semangat serta bantuan pikiran, saran dan kritiknya.
7. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama penyelesaian skripsi.

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 tercapainya kesempurnaan penulisan selanjutnya.

Penulis mengharapkan dengan hati ikhlas agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua yang membacanya, dan semoga ilmu yang kita miliki bermanfaat dunia dan akhirat. Aamiin. Wassalamu Aalaikum Warahmatullahi Wabarakaatuh.

Parepare, 7 Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN i

HALAMAN PENGESAHAN ii

SUSUNAN DEWAN PENGUJI iii

PERYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iv

ABSTRAK v

ABSTRACT vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GAMBAR xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I. PENDAHULAN 1

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Masalah 4

1.3. Tujuan Dan Kegunaan 4

BAB II. TINJAUN PUSTAKA 5

2.1. Telur itik 5

2.2. Telur Asin 6

2.3. Proses Pembuatan Telur Asin 8

2.4. Kulit Manggis 10

2.5. Total Bakteri 14

2.6. Nilai pH 17

BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS 22

3.1. Kerangka Pikir 22

3.2. Hipotesis 22

BAB IV. METODE PENELITIAN 23

4.1. Tempat Dan Waktu 23

4.2. Bahan Dan Alat 23

4.3. Metodologi Penelitian 23

4.4. Analisis Data 25

4.5. Komponen Pengamatan 25

4.4. Tahap Penelitian 28

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN 30

5.1. Hasil 30

5.1.1. Uji Total Bakteri 30

5.1. 2. Uji Nilai pH 31

5.2. Pembahasan 32

5.2.1. Uji Total Bakteri 32

5.2. 2. Uji Nilai pH. 35

BAB VI.PENUTUP 37

6.1. Kesimpulan 37

6.2. Saran 37

DAFTAR PUSTAKA 38

LAMPIRAN 42

DAFTAR TABEL

Nomor **Teks** **Halaman**

Tabel 1.1.Kandungan Gizi Per 100 Gram Telur Puyuh, Telur Ayam Dan Itik..... 6

Tabel 1.1. Komposis Gizi Per 100 Gram Telur Itik 7

DAFTAR GAMBAR

Nomor **Teks** **Halaman**

Gambar 1. Telur Itik 4

Gambar 2. Tepung Kulit Manggis 11

Gambar 3. Skema Kerangka Pikir..... 17

Gambar 4. Hasil Uji Bakteri..... 23

Gambar 5. Hasil pH 24

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor **Teks** **Halaman**

Lampiran 1. Denah Pengacakan..... 36

Lampiran 2. Hasil Analisis Bahan Terhadap uji bakteri Telur Itik Asin . 37

Lampiran 3. Hasil Analisis Bahan Terhadap nilai PH Telur Itik Asin..... 38

Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Penelitian 41