

**PENGARUH LAMA WAKTU PEMERAMAN DENGAN
PENAMBAHAN PERASAN JERUK NIPIS (*Citrus
aurantiifolia*) TERHADAP AROMA DAN RASA
TELUR ASIN**

SKRIPSI

**Tegar Solehchatas
NPM : 19510100784**

Disetujui dan disahkan pada :

Hari :
Tanggal : 04 AUG 2023
Tempat :

**Mengetahui :
Fakultas Peternakan
Universitas Wijayakusuma
Dekan**



**Ir. Supranoto, M.P
NIP. 6100751022**

Pembimbing I

**Dr. Ir. Doso Sarwanto, M.P
NIP. 196401201991031002**

Pembimbing II

**Ir. Sulistyaningtyas, M.Sc. Agr
NIS. 6100751016**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tegar Solehchatas

NPM : 19510100784

Fakultas : Peternakan

Program Studi : Peternakan

Judul : Pengaruh Lama Waktu Pemeraman Dengan Penambahan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) Terhadap Aroma dan Rasa Telur Asin

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak pernah ada karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan di sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Purwokerto, 11 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



A7DAKX541664028

Tegar Solehchatas

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang senantiasa menganugerahkan hidup dan kehidupan, atas rahmat dan karunianya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Lama Waktu Pemeraman Dengan Penambahan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) Terhadap Aroma dan Rasa Telur Asin”**.

Sholawat serta salam semoga selalu tercurahkan kepada Rasulullah SAW yang telah membawa kita dari jaman jahiliyah menuju suatu zaman yang penuh dengan ilmu pengetahuan, sehingga kita dapat merasakan nikmatnya ilmu pengetahuan, seperti yang kita rasakan saat ini tanpa usaha beliau niscaya itu semua takkan bisa kita nikmati pada saat sekarang.

Selama penyusunan skripsi, tentu tidak terlepas dari berbagai hambatan dan tantangan, namun berkat petunjuk, bimbingan, arahan serta dukungan moril dari berbagai pihak maka hambatan dan tantangan tersebut dapat teratasi. Untuk itu, perkenalkan penulis menghaturkan ucapan terima kasih dan penghargaan yang istimewa kepada ayahanda Tarisno dan ibunda Surahmi yang tanpa pamrih, penuh kasih sayang membesarkan dan mendidik penulis sejak kecil hingga menyelesaikan pendidikan seperti saat ini.

Terselesainya skripsi ini juga tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati dan rasa hormat untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada :

kerendahan hati dan rasa hormat untuk mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Ir. Supranoto MP, selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto.
2. Dr. Ir. Doso Sarwanto, MP, selaku dosen pembimbing pertama dan Ir. Sulistianingtyas Msc, Agr., selaku dosen pembimbing kedua, atas bimbingan dan panutannya selama ini dan banyak meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan penulis mulai dari penyusunan proposal sampai penyelesaian Skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Peternakan atas bimbingan dalam kegiatan perkuliahan, baik dalam tatap muka maupun arahan-arahan di luar perkuliahan,
4. Terimakasih kepada kedua Orang Tua yaitu Bapak Tarisno dan Ibu Surahmi yang telah banyak berkorban yang senantiasa telah memberikan bantuan, motivasi, doa yang tulus dan dukungan moril serta material sehingga peneliti dapat menyelesaikan perkuliahan dan menyelesaikan skripsi ini.
5. Terimakasih kepada kakaku tersayang Mba Nora Fajar Febriana, Mas Sobri, Mas Agung Azhaq Riegen, Mba Evi Nurlita Sari, beserta seluruh keluarga yang senantiasa memberikan dukungan serta doa yang selalu mengiringi langkah saya selama menempuh perkuliahan program sarjana ini.

6. Terimakasih juga kepada kakaku tersayang Mas Yayan Suherlan dan Mas Rodesta Dwi Anggoro serta seluruh keluarga Odi Kos yang senantiasa memberikan dukungan serta doa yang selalu mengiringi langkah saya selama menempuh perkuliahan program sarjana ini.
7. Terimakasih kepada sahabat rekasih Syarif Alfikri, Aulia Firman Agil, Awalia Putri. S, Abdul Syukur, Farelia Salsabia, Riva, Rosanti dan Kasmuri serta teman-teman jurusan peternakan angkatan 2019, 2020 dan 2021 yang telah membantu melancarkan proses penelitian.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan skripsi.

Penulis berharap adanya masukan dan saran yang positif demi perbaikan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menambah ilmu pengetahuan tentang peternakan khususnya masalah kualitas telur asin. Semoga bantuan dan bimbingan semua pihak dalam penyusunan skripsi ini mendapat imbalan Allah SWT. Aamiin

Purwokerto, 20 Juli 2023

Tegar Solehchatas

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
RINGKASAN	vii
SUMMARY	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Telur	5
B. Telur Itik.....	6
C. Pengasinan Telur.....	7
D. Jeruk Nipis	9
E. Uji Organoleptik.....	13
F. Aroma.....	14
G. Rasa.....	14
H. Panelis	14
III. MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	18
A. Materi Penelitian	18
B. Metode Penelitian.....	18
C. Cara Kerja	19
D. Parameter yang Diamati	20
E. Model Matematis	21
F. Model Analisis Data.....	22
G. Waktu dan Tempat Penelitian	23

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Aroma Telur Asin	24
B. Rasa Telur Asin.....	26
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skoring Uji Organoleptik Terhadap Aroma dan Rasa	21
2. Tabulasi Data	22
3. Analisis Variansi	22

DAFTAR GRAFIK

Grafik	Halaman
1. Rataan Uji Organoleptik Terhadap Aroma Telur Asin.....	24
2. Rataan Uji Organoleptik Terhadap Rasa Telur Asin	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tabulasi Data Uji Aroma Telur Asin.....	36
2. Analisis Variansi Aroma Telur Asin.....	37
3. Tabulasi Data Rasa Telur Asin	38
4. Analisis Variansi Rasa Telur Asin	39
5. Uji Beda Nyata Terkecil (BNT)	40
6. Dokumentasi Penelitian	41