

**Pengaruh Perbandingan Perendaman Larutan Jeruk Nipis (*Citrus
aurantifolia*) Pada Pra Pembuatan Telur Asin Terhadap
Uji Organoleptik Dan Cemaran Mikrobia**



SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana
Pernakan**

Diajukan Oleh :

Muhammad Najib Alfian Hidayat

NIM 1850500024

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA SUKOHARJO**

2024

MOTTO

“Tiada kekayaan yang lebih utama daripada akal, tiada keadaan yang lebih menyedihkan daripada kebodohan, dan tiada warisan yang lebih baik daripada pendidikan”

(Ali bin abi Thalip)

“Teman sejati dia yang melihat kesalahan lalu memberi kamu nasihat, dan dia yang membela ketika kamu tidak ada”

(Ali bin abi Thalip)

"Agar kamu tidak bersedih hati terhadap apa yang luput dari kamu dan tidak pula terlalu gembira terhadap apa yang diberikan-Nya kepadamu. Dan Allah tidak menyukai terhadap orang yang sombong dan membanggakan diri"

(Q.S Al-Hadid: 23)



PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

Pertama, saya ingin berterimakasih kepada tuhan YME atas limpahan rahmat dan hidayahnya sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.

Kedua, saya ingin berterimakasih kepada orang tua saya yang senantiasa memberikan doa dan limpahan kasih sayang yang tidak ternilai dan selalu mendukung dan memotivasi saya.

Ketiga, saya ingin berterimakasih untuk dosen pembimbing saya yang telah membantu saya dalam pengerjaan skripsi dari awal hingga akhir skripsi.

Keempat, saya ingin berterimakasih kepada teman teman prodi peternakan angkatan 2018, 2019 dan 2020 yang selalu memberi bantuan dan kerjasamanya dari awal hingga akhir perkuliahan.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas segala limpahan rahmat, berkah serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Pengaruh Perbandingan Perendaman Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Pada Pra Pembuatan Telur Asin Terhadap Uji Organoleptik Dan Cemaran Mikrobia”.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Novian Wely Asmoro, S.TP., M.Sc selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo.
2. Ir. Sri Sukaryani, M.Si selaku Ketua Program Studi Peternakan Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo.
3. Catur Suci Purwati, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing utama dan Ibu Ludfia Windyasmara, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kedua.
4. Teman-teman angkatan 2018, 2019 dan 2020 yang membantu dalam penyelesaian skripsi.

Semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis pada khususnya serta dapat memberikan informasi yang berguna bagi peningkatan dan pengembangan bidang peternakan.

Sukoharjo, 16 Januari 2024

Penulis



Muhammad Najib Alfian Hidayat

ABSTRAK

Muhammad Najib Alfian Hidayat. 1850500024. “Pengaruh Perbandingan Perendaman Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Pada Pra Pembuatan Telur Asin Terhadap Uji Organoleptik Dan Cemaran Mikrobial”. (Pembimbing Utama : Catur Suci Purwati S.Pt, M.Sc Pendamping : Ludfia Windyasmara S.Pt, M.Sc.). Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan perendaman larutan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) pada pra pembuatan telur asin terhadap Uji Organoleptik dan Cemaran Mikrobial. Penelitian ini dilaksanakan mulai dari bulan juni 2023 sampai juli 2023 di Laboratorium Terpadu Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo di Desa Jagan, Kecamatan Bendosari, Kabupaten Sukoharjo. Penelitian ini di rancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan 5 kali ulangan. P1= Aquadest : perasan jeruk nipis = 2 : 1, P2= Aquadest : perasan jeruk nipis = 2 : 2, P3= Aquadest : perasan jeruk nipis = 2 : 3. Variabel yang diamati dalam penelitian organoleptic yang meliputi aroma, rasa dan kemasiran pada telur asin dan juga TPC. Data pada hasil penelitian dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan aroma, kemasiran dan TPC tidak signifikan ($P > 0,05$) sedangkan pada rasa sangat berpengaruh nyata ($P < 0,01$) kesimpulan yang didapat dari penelitian ini adalah perbandingan perendaman larutan jeruk nipis perlakuan 0 sampai perlakuan 3 tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, kemasiran dan TPC, dan sangat berpengaruh nyata terhadap rasa telur asin.

Kata kunci : Larutan Jeruk Nipis, Telur Asin, Organoleptik, Cemaran Mikrobial.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	23
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat penelitian.....	3
E. Hipotesis.....	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Telur Bebek.....	4
B. Telur Asin.....	5

C. Jeruk Nipis.....	7
BAB III.....	9
METODE PENELITIAN.....	9
A. Waktu Penelitian.....	9
B. Materi Penelitian.....	9
C. Metode Penelitian.....	9
D. Variabel Yang Diamati.....	10
E. Analisis.....	12
BAB IV.....	13
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
A. Aroma.....	13
B. Rasa.....	14
C. Tekstur.....	16
D. Cemarkan Mikrobia.....	18
BAB V.....	20
KESIMPULAN.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
DAFTAR LAMPIRAN.....	23

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Telur Segar dan Telur Asin.....	5
Tabel 2. Tabel Skor Aroma.....	10
Tabel 3. Tabel Skor Rasa.....	11
Tabel 4. Tabel Skor Tekstur.....	11
Tabel 5. Hasil Skor Aroma.....	13
Tabel 6. Hasil Skor Rasa.....	15
Tabel 7. Hasil Skor Tekstur.....	16
Tabel 8. Hasil Skor Cemarkan Mikrobial.....	18

