

**UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK TELUR ASIN HASIL PENGASINAN
MENGUNAKAN ABU PELEPAH KELAPA DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH NANAS**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1

Pendidikan Biologi



Disusun Oleh:

FITRI WINARNI
A420070073

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2012**

PERSETUJUAN

**UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK TELUR ASIN HASIL PENGASINAN
MENGUNAKAN ABU PELEPAH KELAPA DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH NANAS**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

FITRI WINARNI
A 420 070 073

Disetujui untuk dipertahankan di hadapan
Dewan Penguji Skripsi S-1

Pembimbing I



Dra. Hj. Suparti, M.Si
Tanggal :5 April 2012

Pembimbing II



Triastuti Rahayu, S.Si, M.Si
Tanggal : 26 April 2012



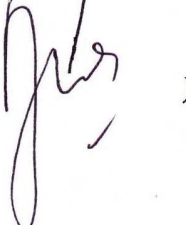
PENGESAHAN
UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK TELUR ASIN HASIL PENGASINAN
MENGGUNAKAN ABU PELEPAH KELAPA DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH NANAS

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

FITRI WINARNI
A 420 070 073

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal : 3 Mei 2012
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat.

Susunan Dewan Penguji :

1. **Dra. Suparti, M.Si** ()
2. **Triastuti Rahayu, S.Si, M.Si** ()
3. **Dra. Tuti Rahayu** ()

Surakarta, 3 Mei 2012

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Dekan



Drs. Sofyan Anif, M.Si
NIK. 547

PERNYATAAN

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

Apabila ternyata kelak di kemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 30 Maret 2012



Fitri Winarni
A.420070073

MOTTO

*Katakanlah: Sesungguhnya sembahyangku, ibadahku, hidupku dan matiku,
semuanya bagi Allah Tuhan Semesta alam.
(Qs. Al – An 'am : 162)*

*Tidak harus Besar untuk menjadi yang Terhebat
(penulis)*

*Jangan anggap remeh suatu hal yang kecil,
karena dari hal yang kecil dapat membawa kita pada kebaikan atau kerugian
(Penulis)*

*Menunda Penundaan:
Jika kau mau menunda sesuatu maka tundalah penundaan itu
(Mario Teguh)*

PERSEMBAHAN

Alkhamdulillahirobbil' alamin, puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas izin dan kehendak-NYA saya dapat menyelesaikan skripsi ini.

Kepada Bapak dan Ibuku yang kusayangi terimakasih atas kasih sayang, do'a dan pengorbanannya selama ini. maaf karena ananda belum mampu membahagiakanmu.

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillahirobbil'alamin, puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan nikmat iman, islam dan ihsan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK TELUR ASIN HASIL PENGASINAN MENGGUNAKAN ABU PELEPAH KELAPA DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH NANAS”**. Dalam menyelesaikan skripsi ini banyak pihak yang telah memberikan perhatian, bantuan, bimbingan, motivasi dan arahan serta nasehat kepada penulis. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Suparti, M.Si selaku Pembimbing I yang telah berkenan memberikan bimbingan, dukungan dan nasehat dengan penuh keikhlasan dan kesabaran dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Triastuti Rahayu S.Si, M.Si selaku Pembimbing II yang dengan sabar dan keikhlasannya memberi motivasi, bimbingan dan pengarahan serta meluangkan waktunya dari awal hingga skripsi ini terselesaikan.
3. ibu Tuti Rahayu M.Pd, selaku dosen penguji yang telah berkenan memberi nasehat dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.

4. Ibu Tanti Azizah Sujono, M.Sc, Apt, selaku pengelola laboratorium penelitian Fakultas Farmasi UMS yang telah meluangkan waktu dan tempatnya serta mengijinkan penulis untuk melakukan penelitian.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Biologi FKIP UMS yang telah mendidik dan mengajarkan ilmunya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu tercinta yang memberikan kasih sayang dan mendo'akan dalam setiap langkahku.
7. Teman-teman dan sahabatku (Anis, Utami, Eny, Hetty, Anggi) terimakasih atas persaudaraan yang terjalin hingga saat ini. Terimakasih juga atas dukungan dan motivasinya.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin dan berusaha memberikan yang terbaik dalam penyusunan skripsi ini, namun demikian skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu segala kritik yang membangun dan saran yang bermanfaat selalu penulis harapkan agar skripsi ini lebih bermanfaat bagi pembaca umumnya dan bagi penulis khususnya. Amiin.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 30 Maret 2012

Penulis



Fitri Winarni

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	3
C. Perumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian	4

BAB II.LANDASAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka	5
1. Tanaman kelapa.....	5
2. Pengertian telur	9
3. Pengertian buah nanas	12
4. Protein	14
B. Kerangka Pemikiran.....	15
C. Hipotesis.....	16

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	17
B. Alat dan Bahan	17
C. Pelaksanaan Penelitian	17
1. Persiapan pembuatan telur asin	17

2. Pembuatan telur asin.....	18
3. Pemanenan.....	19
4. Uji Organoleptik	19
5. Uji Kadar Protein.....	19
D. Rancangan Penelitian	20
E. Metode Pengumpulan Data	20
F. Teknik Pengumpulan Data	20
G. Teknik Analisis Data	21

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	22
B. Pembahasan	25

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan	33
B. Saran.....	33

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Buah Nanas Segar (100 gram bahan)	13
2.1. Rancangan Penelitian	20
2.2 Hasil Kadar Protein Telur Asin.....	21
2.3 Uji Organoleptik Telur Asin	21
3.1 Hasil Kadar protein telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas dengan alat spektrofotometer	22
3.2 Hasil uji anava satu jalur terhadap kadar protein telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas	22
3.3 Hasil uji organoleptik telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Bagan kerangka berfikir.....	22
1.2.Histogram kadar protein hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas.....	26
1.3. Histogram uji organoleptik telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kadar protein telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah Kelapa dengan penambahan sari buah nanas pada spektro UV-VIS.....	35
2. Uji anava satu jalur terhadap kandungan kadar protein telur asin dengan penambahan sari buah nanas.....	42
3. Hasil analisis sederhana organoleptik telur asin dengan menggunakan 10 panelis	49
4. Foto Alat Bahan dan Hasil Penelitian	52
5. Dokumentasi pengukuran ph.....	54
6. Tabel F	55
7. Surat Perijinan Riset	56
8. Surat Keterangan melakukan penelitian	57

**UJI PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK TELUR ASIN HASIL PENGASINAN
MENGUNAKAN ABU PELEPAH KELAPA DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH NANAS**

Oleh :

**FITRI WINARNI, A420070073, Program Pendidikan Biologi, Fakultas
Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta,
2012,31 halaman**

ABSTRAK

Abu pelepah kelapa merupakan salah satu limbah dari pohon kelapa yang pemanfaatannya belum maksimal. Abu pelepah kelapa mengandung unsur garam $MgCl_2$ dan KCl sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pengganti garam dalam proses pengasinan telur asin. Dalam penelitian ini abu pelepah kelapa dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan telur asin dengan penambahan sari buah nanas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar protein dan organoleptik telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktor tunggal yaitu penambahan volume sari buah nanas dengan 4 perlakuan yaitu T_0 (kontrol), T_1 (25 ml), T_2 (50 ml), T_3 (75 ml). Masing-masing perlakuan 3 kali ulangan. Uji kadar protein dengan menggunakan metode spektrofotometri dan hasil dari masing-masing perlakuan adalah 28,27% (T_0), 24,10% (T_1), 21,29% (T_2), dan 23,23% (T_3). Organoleptik telur asin dari masing-masing perlakuan relatif sama yaitu memiliki tekstur yang kenyal, kuning telur masir, warna pada putih telur putih kecoklatan dan kuning telur berwarna kuning terang, serta memiliki rasa yang asin dan bau yang amis. Semakin banyak volume nanas yang ditambahkan maka semakin rendah pula kadar proteinnya.

kata kunci: kadar protein, organoleptik, telur asin, abu pelepah kelapa