

**PENGARUH EKSTRAK DAUN TEH (*Camellia sinensis*) DAN
DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KUALITAS
DAN MASA SIMPAN TELUR ASIN**

Skripsi

Untuk memenuhi sebagai Persyaratan Memperoleh

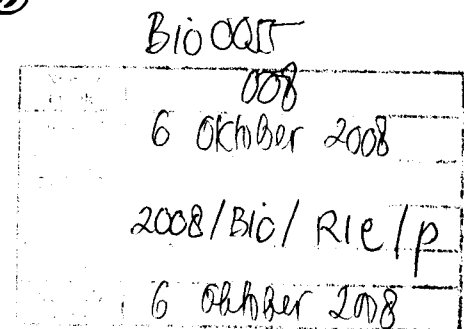
Derajat Sarjana S-1



Disusun oleh :

PAULINA RICIANA

31402004



JURUSAN BIOLOGI

PROGRAM STUDI BIOLOGI LINGKUNGAN

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

UNIVERSITAS WIDYA MANDALA MADIUN

2008

**PENGARUH EKSTRAK DAUN TEH (*Camellia sinensis*) DAN
DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KUALITAS
DAN MASA SIMPAN TELUR ASIN**

Skripsi

Untuk memenuhi sebagai Persyaratan Memperoleh

Derajat Sarjana S-1



Disusun oleh :

PAULINA RICIANA

31402004

JURUSAN BIOLOGI

PROGRAM STUDI BIOLOGI LINGKUNGAN

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

UNIVERSITAS WIDYA MANDALA MADIUN

2008

**PENGARUH EKSTRAK DAUN TEH (*Camellia sinensis*) DAN DAUN
SALAM (*Syzygium polyanthum*) TERHADAP KUALITAS DAN MASA
SIMPAN TELUR ASIN**

Yang di persiapkan dan di susun oleh:

PAULINA RICIANA

NIM : 31402004

Telah di pertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal... - 4 JAN 2008

Dan di nyatakan telah memenuhi syarat

Dosen pembimbing I

Drs. T. Agus Purwanto, M.Si

Dosen Pembimbing II

Drs. Leo Eladisa Ganjari, M.Si

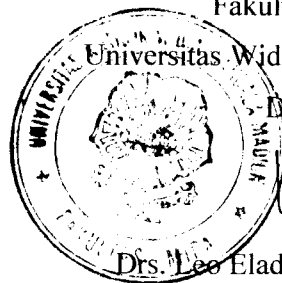
Madiun, 2008

Fakultas MIPA

Universitas Widya Mandala Madiun

Dekan

Drs. Leo Eladisa Ganjari, M.Si



PERNYATAAN

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

Madiun,.....Januari 2008

PAULINA RICIANA

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa dan Putranya Yesus Kristus, karena hanya berkat bimbinganNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul : **“PENGARUH EKSTRAK DAUN TEH (*Camellia sinensis*) DAN DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*) TERHADAP MASA SIMPAN TELUR ASIN”**.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains, untuk mahasiswa Jurusan Biologi, Program Studi Biologi lingkungan, Fakultas MIPA Universitas Widya Mandala Madiun.

Selama pelaksanaan penelitian berlangsung hingga selesainya skripsi ini, penulis tidak lepas dari bantuan dan dorongan serta motivasi dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini dengan kerendahan hati penulis sampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Drs. T. Agus Purwanto, M.Si., selaku dosen pembimbing I, atas waktu, bimbingan, arahan dan masukannya hingga terselesaikannya skripsi ini.
2. Bapak Drs. Leo Eladisa Ganjari, M.Si., selaku Dekan Fakultas MIPA sekaligus dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Christianto Adhy Nugroho, M.Si., atas semua masukannya.
4. Bapak Joko Widodo selaku laboran yang telah banyak membantu dalam penelitian skripsi ini.

5. Ayah dan Ibu tercinta yang telah memberikan motivasi, doa dan membiayai hingga selesainya skripsi ini serta Abang-abangku tercinta atas dukungan dan pengertiannya.
6. Keluarga besarku atas cinta kasihnya sehingga terselesaikannya kuliahku.
7. Atri, Ika dan Gunawan aku nggak akan lupa dengan semua kebaikan kalian yang selalu membantu serta mendukungku.
8. Teman-teman serta semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Untuk itu penulis berharap skripsi ini biasa digunakan sebagai penghantar untuk penelitian selanjutnya.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bisa berguna bagi pihak yang membaca dan memberikan manfaat bagi kita semua.

Madiun,.....2008

Penulis

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

- ❖ *Aku bagaikan pohon yang ditanam ditepi aliran air, yang akan menghasilkan buah pada musimnya, dan yang tidak layu daunnya, aku percaya apa saja yang diperbuat dengan hati yang tulus akan berhasil.*
- ❖ *Jika aku mendaki sampai ke puncak dan menyelam sampai ke dasar maka aku baru tahu ada apa disana.*
“Aku sadar bahwa dalam hidup ini, kita berkewajiban untuk memelihara, menjaga dan melestarikan ciptaan Tuhan yang ada disekitar kita. Apa lagi yang ada relevansinya dengan ilmu yang kutuntut. Meskipun ilmu itu masih sedikit yang aku kuasai namun aku yakin suatu saat nanti akan kutemukan lebih banyak lagi”

Skripsi ini kupersembahkan kepada :

- ❖ *Ayahanda dan Ibunda tercinta atas semua pengorbanan, doa serta dukungannya*
- ❖ *Abang-abang serta Kakak-kakakku tersayang atas doa dan motivasinya dan terlebih untuk Abangku Agustinus Veri Yang telah memberi kepercayaannya kepadaku untuk melanjutkan perjuangannya yang sempat tertunda.*
 - ❖ *Seluruh Keluarga Besarku Tercinta*
 - ❖ *Terlebih buat Teman-teman semuanya*

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembaran Persetujuan	ii
Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Motto dan Persembahan	vi
Daftar Isi	vii
Abstraksi	x
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii
Bab I Pendahuluan	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Permasalahan	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
Bab II Tinjauan Pustaka	6
2.1. Tinjauan Telur Secara Umum.....	6
2.2. Nilai Gizi Telur	7
2.3. Kualitas Telur Asin	9
2.4. Penggunaan Garam Pada Telur Asin.....	12
2.5. Komposisi Kandungan Daun Teh Dan Daun Salam	14
2.5.1. Efek Mikrobiologik Teh.....	14
2.5.2. Komposisi Kimia Dari Teh.....	16
2.5.3. Aktivitas Mikrobiologi Teh.....	17
2.5.4. Efek Biologi Dan Komposisi Bahan Kimia Dari Daun Salam.....	18
2.6. Pengawetan Telur Asin.....	20
2.7. Kerusakan Telur	21

Bab III Metodologi Penelitian	23
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
3.2. Bahan	23
3.3. Alat	23
3.4. Cara Pembuatan Telur Asin	23
3.4.1 Pembuatan Telur Asin	23
3.4.2 Perlakuan Ekstrak Daun Salam Dan Daun teh.....	24
3.5. Rancangan Percobaan	24
3.6. Cara Pengamatan	26
3.6.1. Uji Organoleptik Terhadap Rasa, Bau, Warna dan Tekstur	26
3.6.2. Pengukuran Masa Simpan Telur Asin	26
3.7. Analisis Data	27
Bab IV Hasil Pengamatan Dan Pembahasan	29
4.1. Kualitas Telur Asin (Uji Organoleptik Terhadap Rasa, Bau, Warna dan Tekstur)	29
4.1.1. Rasa	29
4.1.2. Bau.....	31
4.1.3. Warna	32
4.1.4. Tekstur.....	34
4.2. Masa Simpan Telur Asin	36
4.2.1. Masa Simpan Terhadap Rasa.....	37
4.2.2. Masa Simpan Terhadap Bau.....	38
4.2.3. Masa Simpan Terhadap Warna.....	40
4.2.4. Masa Simpan Terhadap Tekstur.....	42
Bab V Kesimpulan dan Saran	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	45
Daftar Pustaka	46

ABSTRAKSI

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur mengandung protein lebih dari 10% bahkan telur bebek mengandung 13,1%. Untuk memperpanjang masa simpan telur perlu perlakuan khusus berdasarkan proses pengolahannya, telur asin dapat dibuat dengan cara menggunakan campuran garam dengan abu gosok serta perendaman dalam ekstrak daun teh dan daun salam.

Rancangan percobaan dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap, dengan menggunakan 2 perlakuan dan kontrol. Perlakuan dengan menggunakan ekstrak daun teh dan daun salam, serta adonan garam. Pengamatan kualitas telur asin dilakukan secara kualitatif melalui uji hedonik terhadap rasa, bau, warna dan tekstur, sampai proses masa simpan telur asin selama 6 minggu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan daun salam meningkatkan kualitas telur asin sehingga kualitasnya menjadi lebih baik. Daun salam dapat memperpanjang masa simpan telur asin selama 6 minggu.

Kata kunci : Telur asin, Daun teh, Daun salam

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komposisi zat gizi telur dalam 100 gram	8
Tabel 2.	Deskripsi penilaian uji mutu hedonik menurut skor penilaian	28
Tabel 3.	Rata-rata nilai uji mutu hedonik terhadap Rasa, bau, Warna dan Tekstur pada daun teh dan daun salam	31
Tabel 4.	Rata-rata nilai rasa telur asin pada kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	32
Tabel 5.	Rata-rata nilai bau telur asin pada kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	34
Tabel 6.	Rata-rata nilai warna telur asin pada kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	35
Tabel 7.	Rata-rata nilai tekstur telur asin pada kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	37
Tabel 8.	Rata-rata nilai rasa pada masa simpan telur asin terhadap kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	39
Tabel 9.	Rata-rata nilai bau pada masa simpan telur asin terhadap kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	41
Tabel. 10.	Rata-rata nilai warna pada masa simpan telur asin terhadap kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	43
Tabel 11.	Rata-rata nilai tekstur pada masa simpan telur asin terhadap kontrol dan berbagai variasi konsentrasi daun teh dan daun salam	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kualitas telur yang baik	10
Gambar 2.	Diagram pembuatan telur asin	27
Gambar 3.	Hasil Penilaian Terhadap Rasa Selama Perlakuan Telur Asin	32
Gambar 4.	Hasil Penilaian Terhadap Bau Selama Perlakuan Telur Asin	33
Gambar 5.	Hasil Penilaian Terhadap Warna Selama Perlakuan Telur Asin ..	35
Gambar 6.	Hasil Penilaian Terhadap Tekstur Selama Perlakuan Telur Asin..	36
Gambar 7.	Hasil Penilaian Rasa Terhadap Masa SimpanTelur Asin	39
Gambar 8.	Hasil Penilaian Bau Terhadap Masa SimpanTelur Asin	41
Gambar 9.	Hasil Penilaian Warna Terhadap Masa SimpanTelur Asin	43
Gambar 10.	Hasil Penilaian Tekstur Terhadap Masa SimpanTelur Asin	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Hasil penilaian pada parameter kualitatif	50
Lampiran 2.	Analisis Varians dan uji LSD	58
Lampiran 3.	Lembaruji hedonik telur asin	62
Lampiran 4.	Dokumentasi	64