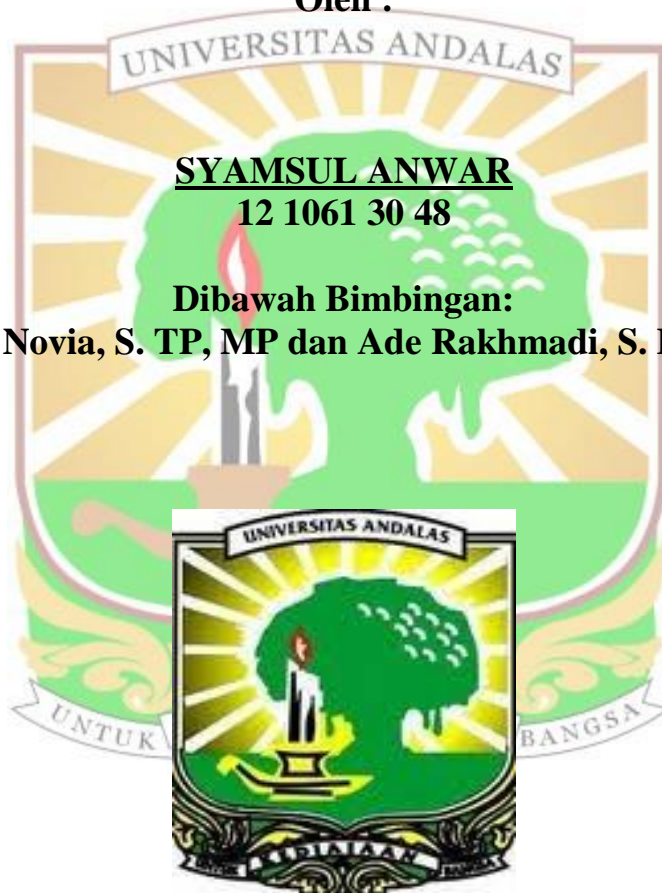


**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR PUYUH DENGAN
PENAMBAHAN LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*)
TERHADAP KADAR KOLESTEROL KUNING TELUR, KADAR
PROTEIN, DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh :



SYAMSUL ANWAR

12 1061 30 48

Dibawah Bimbingan:

Deni Novia, S. TP, MP dan Ade Rakhmadi, S. Pt, MP

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR PUYUH DENGAN
PENAMBAHAN LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*)
TERHADAP KADAR KOLESTEROL KUNING TELUR, KADAR
PROTEIN, DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

SYAMSUL ANWAR dibawah bimbingan
Deni Novia, SP, MP dan Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar kolesterol kuning telur, kadar protein dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan telur puyuh sebanyak 250 butir, garam 480 gram, abu bata sebanyak 2.400 gram, dan penambahan larutan daun salam sebanyak 960 ml. Metode penelitian ini adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan, yaitu A: telur kontrol (0 hari), B: pengasinan dengan penambahan larutan daun salam selama 2 hari, C: 4 hari, D: 6 hari, dan E: 8 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengasinan telur puyuh menggunakan penambahan larutan daun salam berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar kolesterol, kadar protein, organoleptik tekstur, dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap organoleptik warna, rasa dan aroma. Kesimpulan bahwa lama pengasinan dengan penambahan larutan daun salam selama 4 hari dapat memberikan hasil terbaik pada telur puyuh asin dengan 22.63 mg/dl kadar kolesterol, 12.21% kadar protein, organoleptik warna 1.84, aroma 1.92, rasa 2.16, dan tekstur 2.12.

Kata kunci : Kadar kolesterol kuning telur, kadar protein, larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*), nilai organoleptik, telur puyuh asin