

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BASA TERHADAP
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH PIDAN (*CENTURY EGG*)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BASA TERHADAP
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH PIDAN (*CENTURY EGG*)**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BASA TERHADAP KADAR
PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR
PUYUH PIDAN (*CENTURY EGG*)**

Sri Wahyuni, dibawah bimbingan
Sri Melia STP. MP dan Prof. Dr. Ir. Hj Wizna, MS
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama fermentasi basa terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik telur puyuh pidan (*century egg*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 ulangan 5 perlakuan sebagai kelompok. Lama fermentasi A : 4 hari, B : 8 hari, C : 12 hari, D : 16 hari dan E : 20 hari. Peubah yang di ukur adalah kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik telur puyuh pidan (*century egg*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap nilai organoleptik telur puyuh pidan. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pengaruh lama fermentasi basa yang terbaik untuk telur puyuh pidan adalah perlakuan E yaitu dengan fermentasi selama 20 hari dengan kadar protein 11.04%, kadar lemak 6.10%.

Kata kunci : *lama fermentasi, lemak, organoleptik, protein, telur puyuh.*

