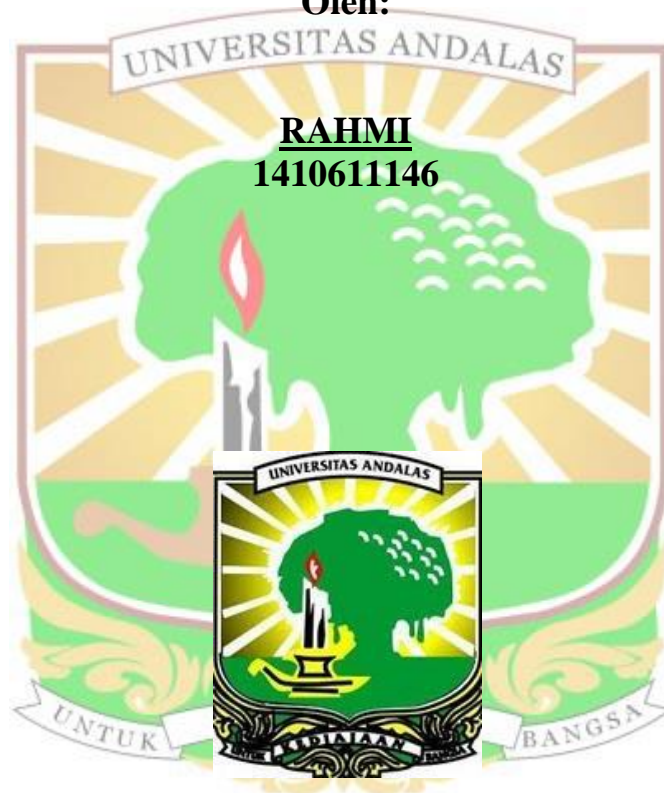


**PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN TEH HITAM (*Camellia sinensis*)
TERHADAP NILAI pH, KADAR AIR, KADAR PROTEIN, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH PIDAN
(*Century egg*)**

SKRIPSI

Oleh:



RAHMI

1410611146

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN TEH HITAM (*Camellia sinensis*)
TERHADAP NILAI pH, KADAR AIR, KADAR PROTEIN, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH PIDAN
(*Century egg*)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN TEH HITAM (*Camellia sinensis*)
TERHADAP NILAI pH, KADAR AIR, KADAR PROTEIN, AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH PIDAN
(*Century egg*)**

Rahmi, di bawah bimbingan
Dr. Sri Melia, S.TP,MP dan Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan teh hitam terhadap nilai pH, kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik telur puyuh pidan. penelitian ini menggunakan 145 butir telur puyuh, abu sabut kelapa 435 gram, kapur tohor 435 gram, garam dapur 43,5 gram, larutan teh sebanyak 330 ml dan sekam padi secukupnya. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu A: telur puyuh pidan tanpa larutan teh hitam (kontrol), B: penambahan konsentrasi larutan teh hitam 3%, C: penambahan konsentrasi larutan teh hitam 6%, D: penambahan konsentrasi larutan teh hitam 9% dan E: penambahan konsentrasi larutan teh hitam 12%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan telur puyuh pidan dengan penambahan larutan teh hitam menurunkan nilai pH, menurunkan kadar air, mempertahankan kadar protein, meningkatkan organoleptik warna putih telur, menurunkan organoleptik aroma dan meningkatkan organoleptik tekstur telur puyuh pidan serta tidak memberikan pengaruh ($P>0.05$) terhadap aktivitas antioksidan dan organoleptik warna kuning telur puyuh pidan. Berdasarkan dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan larutan teh pada konsentrasi E yaitu konsentrasi 12% dapat memberikan hasil terbaik dengan pH 8.28, kadar air 55.40%, kadar protein 11.61%, aktivitas antioksidan 10.31% nilai organoleptik warna putih telur 3.88 (coklat kehitaman), warna kuning telur 2.76 (hijau), aroma 1.48 (normal / bau khas telur) dan tekstur 3.36 (agak padat).

Kata kunci : aktivitas antioksidan, larutan teh hitam, telur puyuh dan telur pidan