

**SIFAT FISIKOKIMIA TELUR GULUNG YANG DIJUAL PADA
BEBERAPA PEDAGANG DI KELURAHAN GUNUNG
PANGILUN KECAMATAN PADANG UTARA
KOTA PADANG**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**SIFAT FISIKOKIMIA TELUR GULUNG YANG DIJUAL PADA
BEBERAPA PEDAGANG DI KELURAHAN GUNUNG
PANGILUN KECAMATAN PADANG UTARA
KOTA PADANG**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

INTAN DWI ANGGRAINI

SIFAT FISIKOKIMIA TELUR GULUNG YANG DIJUAL PADA
BEBERAPA PEDAGANG DI KELURAHAN GUNUNG
PANGILUN KECAMATAN PADA UTARA
KOTA PADANG

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Peternakan

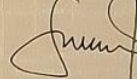
Menyetujui:

Pembimbing I

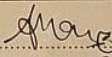
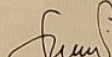
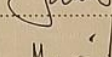
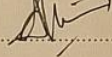




Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D
NIP. 198308232006041001

Pembimbing II



Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc
NIP. 198204102005012001

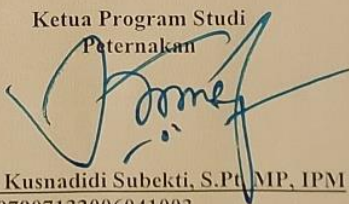
Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D	
Sekretaris	Dr. Ely Vebriyanti, S.Pt, MP	
Anggota	Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc	
Anggota	drh. Yuherman, M.S., Ph.D	
Anggota	Deni Novia, S.T.P, MP	
Anggota	Rizki Dwi Setiawan, S.T.P., M.Si	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Prof. Dr. Ir. Mardiati Zain, MS
NIP. 196506191990032002

Ketua Program Studi
Peternakan


Dr. Ir. Kusnadidi Subekti, S.Pt, MP, IPM
NIP. 197907132006041003

Tanggal lulus: 28 Agustus 2024

SIFAT FISIKOKIMIA TELUR GULUNG YANG DIJUAL PADA BEBERAPA PEDAGANG DI KELURAHAN GUNUNG PANGILUN KECAMATAN PADANG UTARA KOTA PADANG

INTAN DWI ANGGRAINI dibawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt, MSc, Ph.D dan Ir. Afriani Sandra, S.Pt, MSc
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kadar lemak, asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida, dan warna (L^* , a^* , b^*) telur gulung yang menggunakan minyak berulang yang dijual di beberapa sekolah di Kelurahan Gunung Pangilun, Kota Padang. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei dan analisis laboratorium sampel dari 4 pedagang. Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yaitu dengan 4 sampel 3 kali ulangan. Peubah yang diamati adalah kadar lemak, asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida dan warna (L^* , a^* , b^*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel yang dianalisis memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kandungan lemak, dan *yellowness* (b^*), dan berbeda tidak nyata ($P \geq 0.05$) terhadap kandungan asam lemak bebas, bilangan peroksida, *lightness* (L^*) dan *redness* (a^*). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan hasil kadar lemak (21,31-41,44%), asam lemak bebas (0,36-0,42%), bilangan peroksida (21,30-28,19 meq/kg), *lightness* (53,44-61,48), *redness* (1,62-2,85), dan *yellowness* (15,60-20,39). Sampel A dengan kadar lemak 21.31%, bilangan peroksida 26,56 meq/kg, dan *yellowness* (b^*) 15.60 lebih baik dibandingkan dengan sampel lainnya.

Kata Kunci : Asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida, kadar lemak, telur gulung, warna (L^* , a^* , b^*).