PENGARUH MIKROORGANISME LOKAL KULIT NENAS (*Ananas comosus L.* Merr) DENGAN KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN

SKRIPSI

Oleh :

DIA APRILITA
1610611064

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021

PENGARUH MIKROORGANISME LOKAL KULIT NENAS (*Ananas comosus L.* Merr) DENGAN KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN

Dia Aprilita, di bawah bimbingan
Deni Novia, STP. MP. dan Afriani Sandra, SPt. MSc.
Bagian Teknologi Hasil Ternak,Program Studi S1 Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh mikroorganisme lokal (MOL) kulit nenas terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik telur asin. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan pada penelitian ini adalah perendaman telur itik menggunakan MOL kulit nenas dengan konsentrasi yang berbeda yaitu A: (0%), B: (10%), C: (20%), D: (30%) dan E: (40%). Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perendaman telur menggunakan MOL kulit nenas berpengaruh nyata terhadap ($P<0,05$) terhadap kadar lemak, nilai organoleptik rasa, warna, dan tekstur namun berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap protein dan nilai organoleptik aroma telur asin. Hasil terbaik pada perlakuan penambahan konsentrasi MOL kulit nenas dengan kosentrasi 10% yaitu kadar protein 11,86%, kadar lemak 13,23% dan nilai o rganoleptik aroma 4,96 (netral), rasa 5,25 (agak suka), warna 5,67 (agak suka), dan tekstur 5,33 (agak suka).

Kata kunci: MOL kulit nenas, telur asin, kadar protein, kadar lemak, nilai organoleptik