

**UJI ORGANOLEPTIK DAN pH MAYONES HASIL PENGOLAHAN
DARI BERBAGAI JENIS TELUR YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Progam Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri



Oleh :

SRI SIDDIQ FAJAR PAMUNGKAS
NIM : 17230620001

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
KEDIRI**

2021

SRI SIDDIQ FAJAR PAMUNGKAS 17230620001 : Uji organoleptik dan pH mayones hasil pengolahan dari berbagai jenis telur yang berbeda dibawah bimbingan ; Dr. Efi Rohkana,S.Pt.,MP. Dan Dyah Nurul Afiyah, S.Pt.,M.Si.

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perlakuan perbedaan dengan telur yang berebeda terhadap olahan mayones terhadap kualitas organoleptik dan kadar pH. Tempat dan waktu pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 22 Oktober 2020 sampai 13 November 2020 di Laboraturium Peternakan Universitas Islam Kadiri.

Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan diulang sebanyak 9 kali. Variabel dalam penelitian : Uji organoleptik warna, rasa, aroma , tekstur dan kadar pH. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis sidik ragam Rancangan Acak Lengkap (RAL). Jika terdapat perbedaaan yang nyata atau sangat nyata maka dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil dengan tingkat signifikan 5%.

Hasil penelitian ini adalah bahwa perlakuan telur yang berbeda terhadap kesukaaan dan mutu organoleptik dan pH mayones, memberikan hasil berpengaruh sangat nyata terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur serta pH mayones dengan uji BNT 5%. Saran dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa, mayones dengan perlakuan telur yang berbeda terhadap uji organoleptik dan pH mayones didapatkan hasil menggunakan telur bebek, cenderung lebih baik dari uji mutu dan kesukaan panelis. Serta pada pH perlakuan paling baik juga didapati menggunakan telur bebek.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERUNTUKAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
RIWAYAT HIDUP	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Telur	4
2.1.2 Telur Ayam Ras.....	5
2.1.3 Telur Ayam Buras.....	6
2.1.4 Telur Bebek	7
2.2 Mayones.....	9
2.3 Uji Organoleptik.....	10
2.4 pH Mayones	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian	12
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	12
3.2.1 Alat Penelitian	12
3.2.2 Bahan Penelitian	12
3.3 Metode Penelitian.....	12
3.3.1 Variabel Penelitian.....	13
3.4 Prosedur Penelitian.....	14
3.4.1 Pembuatan Mayones	14
3.4.2 Uji Organoleptik	15
3.4.3 Analisa pH	16
3.5 Analisa Data	16

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Pengaruh Perlakuan Terhadap Uji Orgnoleptik dan pH Mayones	17
4.1.1 Warna	17
4.1.2 Rasa	19
4.1.3 Aroma	22
4.1.4 Tekstur	24
4.1.5 pH Mayones	26
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran.....	29
 DAFTAR PUSTAKA.....	 30
LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

Tabel	Teks	Halaman
Tabel 1.	Kandungan Gizi Telur Itik/ 100 gram.....	7
Tabel 2.	Perbandingan Zat Gizi Pada Telur Bebek.....	8
Tabel 3.	Perlakuan dan Ulangan.....	13

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Struktur Telur	4
2.	Diagram Alur Pembuatan Mayones.....	14
3.	Diagram Uji Organoleptik	15
4.	Diagram Analisa pH.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Tabel Skala Kesukaan.....	32
2.	Tabel Uji Mutu Warna Mayone	33
3.	Tabel Uji Mutu Rasa Mayone	34
4.	Tabel Uji Mutu Aroma Mayones.....	35
5.	Tabel Uji Mutu Tekstur Mayones.....	36
6.	Analisis Statistik Mutu Warna Mayones.....	37
7.	Analisis Statistik Kesukaan Warna Mayones.....	40
8.	Analisis Statistik Mutu Rasa Mayones.....	42
9.	Analisis Statistik Kesukaan Rasa Mayones.....	44
10.	Analisis Statistik Mutu Aroma Mayones.....	45
11.	Analisis Statistik Kesukaan Aroma Mayones.....	50
12.	Analisis Statistik Mutu Tekstur Mayones.....	52
13.	Analisis Statistik Kesukaan Tekstur Mayones.....	54
14.	Analisis Statistik pH Mayones.....	56
15.	Dokumentasi Penelitian.....	59