



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR PINDANG DENGAN PENAMBAHAN JUS DAUN MELINJO (*Gnetum gnemon* L.)

Arjuna (11181102074)

Di Bawah Bimbingan Bambang Kuntoro dan Anwar Efendi Harahap

INTISARI

Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) merupakan salah satu tumbuhan berbiji terbuka (*Gymnospermae*) yang tumbuh di daerah tropis, serta buahnya mengandung tanin, selain tanin daun melinjo juga mengandung saponin, flavonoida. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kualitas organoleptik telur pindang yang meliputi aroma, cita rasa, warna, dan tingkat kesukaan dengan perlakuan penambahan jus daun melinjo. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan November-Desember 2015 di Laboratorium Teknologi Pasca Panen dan Laboratorium Nutrisi dan Kimia Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Telur yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 260 butir telur ayam ras. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah pemberian berbagai taraf jus daun melinjo, yaitu: 0% (A), 25% (B), 50% (C), 75% (D). Variabel yang di amati dalam penelitian ini adalah uji organoleptik meliputi aroma, cita rasa, warna, tingkat kesukaan. Panelis yang menilai adalah 50 orang panelis tak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jus daun melinjo sampai level 75% mampu meningkatkan kualitas organoleptik telur pindang yang meliputi aroma, cita rasa dan warna, tetapi belum mampu meningkatkan kesukaan panelis terhadap telur pindang.

Kata kunci : Telur pindang, jus daun melinjo, organoleptik

UIN SUSKA RIAU



UIN SUSKA RIAU

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ORGANOLEPTIC QUALITIES OF MARBLE EGGS ADDED OF MELINJO JUICE (*Gnetum gnemon L.*)

Arjuna (11181102074)

Under the guidance Bambang Kuntoro and Anwar Efendi Harahap

ABSTRACT

Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) is one gymnosperm (gymnosperms), which grows in tropical areas, as well as fruit contains tannins, besides tannins melinjo leaf also contains saponins, flavonoids. The objective of this research was to determine the organoleptic quality of boiled egg of aroma, flavor, color, level of preference by the addition melinjo leaf juice This research has been conducted in November-December 2015 in Post-Harvest Technology Laboratory and the Laboratory of Nutrition and Chemistry, Faculty of Agriculture and Animal Husbandry of State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau. The eggs used in this study were 260 chicken eggs. The design used was completely randomized design (CRD), which consists of 4 treatments and 5 replications. The treatment in this study is to provide multiple level melinjo leaf juice, namely: 0% (A), 25% (B), 50% (C), 75% (D). Variables were observed in this study is the organoleptic tests include aroma, flavor, color, level of preference. Panelists rate is 50 untrained panelists. The results showed that the addition of leaf juice melinjo up to the level of 75% can improve the organoleptic quality of boiled eggs which include aroma, flavor and color, but have not been able to increase the panelists A boiled egg.

Keywords: Boiled eggs, juice leaves melinjo, organoleptic

UIN SUSKA RIAU