

**SKRIPSI**

**KUALITAS KIMIA TELUR PUYUH YANG DIRENDAM  
DALAM LARUTAN GELATIN TULANG KAKI AYAM  
DENGAN LAMA PERENDAMAN DAN PENYIMPANAN  
YANG BERBEDA**



**Oleh :**

**Miftahuljannah  
11181204014**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2015**

**SKRIPSI**

**KUALITAS KIMIA TELUR PUYUH YANG DIRENDAM  
DALAM LARUTAN GELATIN TULANG KAKI AYAM  
DENGAN LAMA PERENDAMAN DAN PENYIMPANAN  
YANG BERBEDA**



**Oleh:**

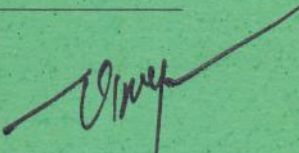
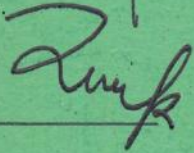
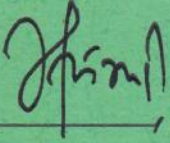
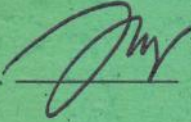
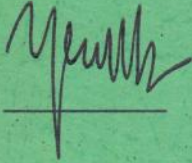
**Miftahuljannah  
11181204014**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk  
Memperoleh gelar Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2015**

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian  
Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan  
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau  
dan dinyatakan lulus pada tanggal 22 Juni 2015

---

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Dr.Arsyadi Ali,S.Pt.,M.Agr.Sc	KETUA	1. 
2.	Dr. Zulfikar, M.P	SEKRETARIS	2. 
3.	Dr.Triani Adelina, S.Pt.,M.P	ANGGOTA	3. 
4.	Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si	ANGGOTA	4. 
5.	Dr. Yendraliza, S.Pt.,M.P	ANGGOTA	5. 

---

# KUALITAS KIMIA TELUR PUYUH YANG DIRENDAM DALAM LARUTAN GELATIN TULANG KAKI AYAM DENGAN LAMA PERENDAMAN DAN PENYIMPANAN YANG BERBEDA

Miftahuljannah (11181204014)  
Dibawah bimbingan Zulfikar dan Triani Adelina

## INTISARI

Telur puyuh merupakan salah satu sumber protein hewani yang dapat mengalami kerusakan jika diletakkan dalam ruangan terbuka lebih dari 10 hari. Gelatin tulang kaki ayam adalah salah satu bahan alternatif pengawet telur. Penelitian dengan perendaman dalam larutan gelatin bertujuan untuk meneliti pengaruh lama perendaman dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia telur puyuh. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) polifaktorial yang terdiri dari 2 faktor dan 3 ulangan. Faktor pertama adalah perendaman selama 0 menit (A1), 30 menit (A2), dan 60 menit (A3), faktor kedua adalah penyimpanan selama 0 hari (B1), 15 hari (B2), dan 30 hari (B3). Konsentrasi gelatin yang digunakan yaitu 6.67%. Parameter yang diuji adalah kadar lemak, kadar air, kadar abu, dan kadar protein. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi lama perendaman larutan gelatin (0, 30, 60 menit) dengan lama penyimpanan (0, 15, dan 30 hari) terhadap kadar air telur puyuh. Lama perendaman telur puyuh dengan larutan gelatin (0 menit, 30 menit, dan 60 menit) dan lama penyimpanan (0 hari, 15 hari, dan 30 hari) memperlihatkan nilai kadar lemak, kadar protein dan kadar abu yang relatif sama dibandingkan dengan telur puyuh segar (perendaman 0 menit dan penyimpanan 0 hari). Perlakuan lama perendaman dalam larutan gelatin tulang kaki ayam 30 menit dan penyimpanan 30 hari mampu mempertahankan kualitas kimia telur puyuh.

Kata kunci: Telur puyuh, gelatin, dan tulang kaki ayam

CHEMICAL QUALITY OF QUAIL EGGS SOAKED IN CHICKEN FEET  
BONE GELATIN SOLUTION WITH DIFFERENT SOAKING AND  
STORAGING TIME

Miftahuljannah (11181204014)  
Under the guidance of Zulfikar and Triani Adelina

*ABSTRACT*

*Quail eggs are one source of animal protein which can be damaged if left in the open space of more than 10 days. Gelatin made from chicken feet bone is one of the alternative for pickling egg materials. The aim of this research is to close the pores of the shell of quail eggs until of reducing the evaporation of the chemical quality of quail eggs. This study used a completely randomized design (CRD) with factorial design which consist 2 factors and 3 replications. The first factor was the soaking for 0 min (A1), 30 minutes (A2), and 60 minutes (A3), the second factor was the storage for 0 day (B1), 15 days (B2), and 30 days (B3). The concentration of gelatin used is 6.67%. The parameters tested were fat content, moisture content, ash content, and protein content. The results showed that there were an interaction between gelatin solution soaking time (0, 30, 60 minutes) with storage time (0, 15, and 30 days) to the water content of quail eggs. Soaking time quail eggs with gelatin solution (0 minute, 30 minutes, and 60 minutes) and storage time (0 day, 15 days, and 30 days) showed the value of the fat content, protein content and ash content were relatively the same compared to the fresh quail eggs (immersion 0 minutes and 0 day storage). Soaking in 30 minutes gelatin solution and 30 days of storage time is maintaining the water content of quail eggs.*

*Keywords: Quail eggs, gelatin, and chicken feet bone.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur diucapkan kehadirat Allah SWT yang selalu melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Kualitas Kimia Telur Puyuh yang Direndam Dalam Larutan Gelatin Tulang Kaki Ayam dengan Lama Perendaman dan Penyimpanan yang Berbeda”**. Shalawat dan salam buat junjungan umat Rasulullah SAW yang telah membuka mata dunia akan pentingnya arti pendidikan sehingga kita bisa menikmati dunia pendidikan yang penuh dengan ilmu pengetahuan.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Dr. Zulfikar, M.P sebagai pembimbing 1 dan Ibu Dr.Triani Adelina S.Pt.,MP sebagai pembimbing II yang telah banyak memberikan masukan serta arahan dalam penyelesaian skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada seluruh rekan-rekan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, semoga mendapatkan balasan dari Allah untuk kemajuan kita semua dalam menghadapi masa depan nanti. Kritik dan saran yang bersifat membangun penulis harapkan demi kesempurnaan penulisan skripsi ini, karena penulis menyadari banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini menambah ilmu pengetahuan dan wawasan bagi pembaca.

Pekanbaru, Juni 2015

Penulis

# DAFTAR ISI

## Halaman

KATA PENGANTAR .....	i	
DAFTAR ISI.....		ii
DAFTAR TABEL.....		iii
DAFTAR GAMBAR .....	iv	
DAFTAR LAMPIRAN.....	v	
I. PENDAHULUAN .....		1
1.1.LatarBelakang .....		1
1.2. TujuanPenelitian .....	4	
1.3. ManfaatPenelitian .....	4	
1.4. Hipotesis.....	4	
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5	
2.1. KandunganNutrisiTelurPuyuh .....	5	
2.2. PengawetanTelur.....	7	
2.3. Gelatin .....	8	
2.4. Kaki Ayam .....	10	
2.5. Pemanfaatan Gelatin .....	11	
III. MATERI DAN METODE .....	12	
3.1. WaktudanTempat .....	12	
3.2. MateriPenelitian .....		12
3.3. RancanganPenelitian .....	12	
3.4.ProsedurPenelitian.....	13	
3.5. Peubah yang diukur.....	16	
3.6. TeknikPengambilanData .....	17	
3.7. Analisis Data .....	20	
IV. PEMBAHASAN .....	22	
4.1. Kadar Air .....	22	
4.2. Kadar Lemak.....	24	
4.3. Kadar Abu .....	25	
4.4. Kadar Protein .....	26	
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28	
5.1. Kesimpulan.....	28	
5.2. Saran.....	28	
DAFTAR PUSTAKA .....	29	