



**PENGARUH EKSTRAK DAUN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* L.)
TERHADAP DAYA TAHAN DAN KUALITAS SERTA KADAR
KOLESTEROL TELUR ASIN ITIK MOJOSARI
(*Anas platyrhynchos* L.)**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S1)
pada Program Studi Pendidikan Biologi
Universitas Jember

Oleh

Ichwan Fanani
NIM 070210193143

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
JURUSAN PENDIDIKAN MIPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JEMBER**



**PENGARUH EKSTRAK DAUN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* L.)
TERHADAP DAYA TAHAN DAN KUALITAS SERTA KADAR
KOLESTEROL TELUR ASIN ITIK MOJOSARI
(*Anas platyrhynchos* L.)**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S1)
pada Program Studi Pendidikan Biologi
Universitas Jember

Oleh

**Ichwan Fanani
NIM 070210193143**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
JURUSAN PENDIDIKAN MIPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JEMBER
2011**

PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, sholawat serta salam kepada junjungan seluruh umat manusia Nabi Muhammad SAW, saya persembahkan skripsi ini dengan segenap kasih sayang kepada:

1. Ayahanda Abdur Rahim dan Ibunda Nita Rusiana tercinta yang dengan segenap hati dan jiwa memberi kasih sayang, menuntun dan memberiku dukungan yang tiada pernah terhenti. Terimakasih atas lantunan doa dan pengorbanan selama ini.
2. Saudaraku tercinta yang telah menemani, mendoakan dan memberikan dukungan selama ini.
3. Dosen pembimbing Drs. Wachju Subchan, M.S., Ph.D. dan Sulifah Apriliya Hariyani, S.Pd, M.Pd., terimakasih atas segala bimbingannya selama ini.
4. Guru-guru dari TK sampai PT yang tercinta.
5. Almamater yang kubanggakan, Universitas Jember.

MOTTO

“Wahai orang-orang yang beriman, mintalah pertolongan kepada Allah dengan sabar dan shalat “

(Terjemahan Q.S Al-Baqarah: 214)*

“Allah tidak membebani seseorang melainkan menurut kesanggupannya”

(Terjemahan Q.S Al Baqarah: 286) **

*) Departemen Agama Republik Indonesia. 1998. Al Qur'an dan Terjemahan. Semarang; CV.Asy-syifa.

**) Departemen Agama Republik Indonesia. 1998. Al Qur'an dan Terjemahan. Semarang; CV.Asy-syifa.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini.

Nama : Ichwan Fanani

NIM : 070210193143

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul **Pengaruh Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Daya Tahan dan Kualitas serta Kadar Kolesterol Telur Asin Itik Mojosari (*Anas Platyrhynchos* L.)** adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika terjadi dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 15 Oktober 2011

Yang menyatakan

Ichwan Fanani

NIM. 070210193143

SKRIPSI

PENGARUH EKSTRAK DAUN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* L.) TERHADAP DAYA TAHAN DAN KUALITAS SERTA KADAR KOLESTEROL TELUR ASIN ITIK MOJOSARI (*Anas platyrhynchos* L.)

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S1)
pada Program Studi Pendidikan Biologi
Universitas Jember

Nama : Ichwan Fanani

NIM : 070210193143

Disetujui Oleh:

Pembimbing I : Drs. Wachju Subchan, M.S., Ph.D.

Pembimbing II : Sulifah Aprilya Hariani, S.Pd. M.Pd.

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “Pengaruh Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Daya Tahan dan Kualitas serta Kadar Kolesterol Telur Asin Itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) ” telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember pada:

Hari : Sabtu

Tanggal : 15 Oktober 2011

Tempat : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember

Tim Penguji:

Ketua

Sekretaris

Dr. Iis Nur Asyiah SP., MP.
NIP. 19730614 200801 2 008

Sulifah Aprilya H, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19790415 200312 2 003

Anggota I

Anggota II

Drs. Wachju Subchan, M. S., Ph. D.
NIP.19630813 199302 1 001

Dra. Pujiastuti, M. Si.
NIP. 19610222 198702 2 001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas Jember

Drs. H. Imam Muchtar, SH., M.Hum.
NIP. 19540712 198003 1 005

RINGKASAN

Pengaruh Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Terhadap Daya Tahan dan Kualitas Telur Asin Serta Kadar Kolesterol Itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.). Ichwan Fanani; 070210193143; Program Studi Pendidikan Biologi; Jurusan Pendidikan MIPA; Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani disamping daging ikan dan susu, yang baik dikonsumsi oleh manusia baik anak-anak pada masa pertumbuhan, ibu hamil, dan menyusui, serta mereka yang sedang dalam proses penyembuhan setelah sakit. Umumnya telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari dua minggu di ruang terbuka, kerusakan pertama berupa kerusakan alami (pecah, retak) kerusakan lain adalah akibat udara dalam isi telur keluar sehingga derajat keasaman naik, sebab lain adalah keluarnya uap air dari dalam telur yang membuat berat telur turun serta putih telur encer sehingga kesegaran telur merosot, oleh karena itu diperlukan penanganan serius dalam rangka pengawetan telur, teknik pengawetan telur yang paling mudah dan paling umum dilakukan adalah dengan pengasinan. namun sayangnya saat ini telur asin sudah mulai ditinggalkan konsumen, hal ini disebabkan karena kualitas telur asin yang dihasilkan tidak mengikuti selera konsumen. Berbagai jenis tanaman dapat digunakan sebagai penyamak kulit nabati salah satu contohnya adalah daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Hal ini dikarenakan adanya kandungan tanin yang berfungsi menutupi pori-pori telur dan menghambat masuknya mikroorganisme ke dalam telur selain itu dengan penambahan penyamak kulit nabati telur itik asin akan memperoleh cita rasa yang khas dan juga menghilangkan bau amis serta meningkatkan daya guna dan nilai ekonomisnya (Zulaekah dan Endang, 2005).

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium IPA SMP 1 Jenggawah Untuk perendaman dalam larutan garam dan ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.). Uji tekstur dilakukan di Laboratorium Program Studi Ilmu Tanah

Fakultas Pertanian Universitas Jember, untuk uji kolesterol dilakukan di Laboratorium Biokimia Fakultas MIPA Universitas Jember. Penelitian ini akan dilakukan pada bulan April sampai Juni 2011. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratoris dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Variabel bebas adalah Ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) dengan beberapa serial konsentrasi yaitu 1%, 2% , 3%, 4% dan 5%. Sedangkan variable terikat adalah daya tahan, kualitas serta kadar kolesterol telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.). Analisis data dengan uji ANOVA dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$), dan dilanjutkan dengan Uji Duncan, semua data tersebut diolah menggunakan program SPSS versi 17.0

Berdasarkan hasil dari penelitian perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) berpengaruh nyata terhadap daya tahan, rasa, aroma, warna kuning telur, warna putih telur, tekstur, derajat keasaman (pH) serta kadar kolesterol telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian, dimana rata-rata skor daya tahan telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) adalah sebagai berikut yaitu pada telur asin kontrol sebesar 0 pada P1 sebesar 0,75 pada P2 sebesar 2,5 pada P3 sebesar 3,75 pada P4 sebesar 5,75 dan pada P5 sebesar 6,75. Pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap rata-rata skor kesukaan panelis terhadap kualitas rasa telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian adalah sebagai berikut yaitu pada telur asin kontrol sebesar 1 pada P1 sebesar 1 pada P2 sebesar 1,5 pada P3 sebesar 2,25 pada P4 sebesar 5,25 dan pada P5 sebesar 6,5. Pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap rata-rata skor kesukaan panelis terhadap kualitas aroma telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian adalah sebagai berikut yaitu pada telur asin kontrol sebesar 1 pada P1 sebesar 1,25 pada P2 sebesar 2,25 pada P3 sebesar 2,5 pada P4 sebesar 5,75 dan pada P5 sebesar 6,5. Pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap rata-rata skor kesukaan panelis

terhadap kualitas warna putih telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian adalah sebagai berikut yaitu pada kontrol sebesar 2,25 pada P1 sebesar 3,0 pada P2 sebesar 3,25 pada P3 sebesar 3,75 pada P4 sebesar 5,25 dan pada P5 sebesar 6,25. Pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap rata-rata skor kesukaan panelis pada kualitas warna kuning telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian adalah sebagai berikut yaitu pada telur asin kontrol sebesar 1 pada P1 sebesar 1 pada P2 sebesar 1,25 pada P3 sebesar 2,25 pada P4 sebesar 4,5 dan pada P5 sebesar 5,5. Pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap rata-rata skor kesukaan panelis terhadap kualitas tekstur telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian adalah sebagai berikut yaitu pada telur kontrol sebesar 1,25 pada P1 sebesar 1,5 pada P2 sebesar 2,25 pada P3 sebesar 2,5 pada P4 sebesar 5,25 dan pada P5 sebesar 5,75. Pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap pH putih telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian adalah sebagai berikut yaitu pada telur asin kontrol sebesar 8,3 pada P1 sebesar 8,6 pada P2 sebesar 8,7 pada P3 sebesar 9,3 pada P4 sebesar 9,1 dan pada P5 sebesar 8,9. Pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap rata-rata kadar kolesterol telur asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) adalah sebagai berikut yaitu pada telur asin kontrol sebesar 0 pada P1 sebesar 6,2 mg/10g pada P2 sebesar 8,7 mg/10g pada P3 sebesar 9,5 mg/10g pada P4 sebesar 10,4 mg/10g dan pada P5 sebesar 11,7 mg/10g.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah pengaruh perlakuan berupa perendaman dalam ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) berpengaruh nyata terhadap daya tahan telur, kualitas rasa, aroma, warna kuning telur, warna putih telur, tekstur, pH serta kadar kolesterol telur asin Itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.) selama delapan minggu penelitian.

PRAKATA

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNYA kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan Skripsi yang berjudul **Pengaruh Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) terhadap Daya Tahan serta Kadar Kolesterol Telur Asin itik Mojosari (*Anas platyrhynchos* L.)** dengan baik. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Strata satu (S1) pada Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan MIPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jember.

Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan atas berkat bantuan dan bimbingan dari semua pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Drs. H. Imam Muchtar, SH., M.Hum., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember;
2. Dra Sri Astutik, M.Si, selaku Ketua Jurusan Pendidikan MIPA FKIP Universitas Jember;
3. Dr.Suratno, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Jember;
4. Drs.Wachju Subchan, M.S., Ph.D., selaku Dosen Pembimbing I, dan Sulifah Aprilya Hariani, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, pikiran dan perhatiannya demi kesempurnaan skripsi ini;
5. Ayahanda Abdur Rahim dan Ibunda Nita Rusiana, terimakasih atas pengorbanan doa dan kasih sayang yang tiada henti diberikan selama ini;
6. Adikku Mochammad Iqbal Fathony, terimakasih atas doa dan cinta kasih selama ini;

7. Teman setiakku Fidiyan Nurul Hidayah, terimakasih atas dukungan serta doa dan motivasi selama ini;
8. Sahabat terbaikku Saiful, Rendra, Ragil, Hasym, Eko, Adit dan Andi yang telah memberi bantuan motivasi dan terima kasih atas kerjasamanya;
9. Teman-teman Biologi Angkatan 2007 Non Reguler dan Reguler yang telah memberikan kenangan terindah;
10. Semua pihak yang telah membantu baik tenaga maupun pikiran dalam penyusunan skripsi ini.

Kritik dan saran sangat penulis harapkan dan semoga Allah SWT memberikan balasan atas kebaikan semua pihak yang telah memberikan bantuan kepada penulis, Besar harapan penulis semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Jember, Oktober 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR	xxi
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan	5
1.5 Manfaat	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.)	6
2.1.1 Morfologi itik Mojosari	6
2.1.2 Klasifikasi itik Mojosari	7
2.2 Struktur Telur	8
2.2.1 Kulit Telur	10

2.2.2 Putih Telur.....	12
2.2.3 Kuning Telur	12
2.3 Kualitas Telur.....	13
2.4 Kualitas Telur Asin	15
2.5 Upaya Pengawetan Telur	16
2.6 Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i> L.).....	19
2.6.1 Morfologi Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i> L.).....	19
2.6.2 Klasifikasi Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i> L.).....	21
2.6.3 Varietas Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i> L.).....	21
2.6.4 Kandungan Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i> L.).....	24
2.7 Tanin	25
2.7.1 Struktur Tanin	25
2.7.2 Sumber Tanin	26
2.7.3 Kegunaan Tanin	27
2.7.4 Proses Pemisahan Tanin.....	27
2.8 Uji Organoleptik	28
2.8.1 Kelebihan dan Kekurangan Uji Organoleptik.....	30
2.9 Peran Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap daya tahan dan kualitas telur asin	30
2.10 Kolesterol	32
2.10.1 Pengertian Kolesterol.....	32
2.10.2 Sintesis Kolesterol.....	34
2.10.3 Metabolisme Kolesterol	35
2.11 Hipotesis.....	36
 BAB 3. METODE PENELITIAN.....	 37
3.1 Jenis Penelitian	37
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	37
3.3 Variabel Penelitian	37

3.3.1 Variabel Bebas	37
3.3.2 Variabel Terikat	37
3.4 Definisi Operasional	38
3.5 Desain Penelitian	38
3.6 Jumlah dan Kriteria Sampel	39
3.6.1 Jumlah Sampel	39
3.6.2 Kriteria Sampel	40
3.7 Alat dan Bahan Penelitian	40
3.7.1 Alat Penelitian.....	40
3.7.2 Bahan Penelitian.....	40
3.8 Prosedur Penelitian	40
3.8.1 Penyediaan Telur Penelitian.....	40
3.8.2 Perendaman Telur dalam Larutan Garam	41
3.8.3 Pembuatan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.).....	41
3.8.4 Pelaksanaan Uji Pendahuluan	41
3.8.5 Pembuatan Serial Konsentrasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.).....	42
3.8.6 Pelaksanaan Pengujian Akhir.....	42
3.8.7 Tahap Pengelompokan Objek Penelitian	42
3.8.8 Tahap Perendaman dalam Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.).....	43
3.8.9 Tahap Perebusan Telur.....	44
3.8.10 Tahap Pengujian Daya Tahan Telur.....	44
3.8.11 Tahap Penentuan Panelis.....	45
3.8.12 Tahap Pengujian Organoleptik.....	45
3.8.13 Analisis Kadar Kolesterol	46
3.9 Data dan Teknik Pengukuran	47
3.10 Analisis Data	49

3.11 Alur Penelitian.....	50
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
4.1 Hasil Penelitian.....	51
4.1.1 Hasil Uji Pendahuluan.....	51
4.1.2 Hasil Uji Akhir.....	52
a. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Daya Tahan Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	52
b. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Rasa Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	58
c. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Aroma Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	64
d. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Warna Putih Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	70
e. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Warna Kuning Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	77

f. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Tekstur Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	83
g. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Derajat Keasaman (pH) Putih Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	90
h. Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kadar Kolesterol Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	95
BAB 4.2 PEMBAHASAN	100
4.2.1 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Daya Tahan Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	100
4.2.2 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Rasa Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.)	107
4.2.3 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Aroma Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	111

4.2.4 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Warna Putih Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	113
4.2.5 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Warna Kuning Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) .) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	116
4.2.6 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kualitas Tekstur Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	119
4.2.7 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap derajat keasaman (pH) Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	122
4.2.8 Pengaruh Variasi Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.) terhadap Kadar Kolesterol Telur Asin Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) dari Minggu ke-5 sampai Minggu ke-8.....	124
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	128
5.1 Kesimpulan	128
5.2 Saran	129
DAFTAR BACAAN	130
LAMPIRAN	138

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Kandungan nilai gizi setiap 100 gram berbagai macam telur	13
3.1 Rancangan penelitian	39
3.2 Takaran aquades dan ekstrak daun jambu biji merah (<i>Psidium guajava</i> L.) tiap serial konsentrasi berdasarkan rumus pengenceran	42
3.4 Mutu sensori bau telur asin menggunakan uji skoring	44
3.4 Mutu sensori warna kuning telur asin menggunakan uji skoring	44
3.4 Mutu sensori tekstur telur asin menggunakan uji skoring	45
4.1 Hasil uji pendahuluan daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) pada minggu ke-5	51
4.2 Rerata skor daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	52
4.3 Uji ANOVA daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian	54
4.4 Uji Duncan rata-rata skor daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian	55
4.5 Rerata skor kualitas rasa telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	58
4.6 Uji ANOVA kualitas rasa telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	59
4.7 Uji Duncan rata-rata skor kualitas rasa telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	61
4.8 Rata-rata skor kualitas aroma telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	64

4.9 Uji ANOVA kualitas aroma telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	67
4.10 Uji Duncan rata-rata skor kualitas aroma telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	67
4.11 Rata-rata skor kualitas warna putih telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	71
4.12 Uji ANOVA kualitas warna putih telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	72
4.13 Uji Duncan rata-rata kualitas warna putih telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	74
4.14 Rata-rata skor kualitas warna kuning telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	77
4.15 Uji ANOVA kualitas warna kuning telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	80
4.16 Uji Duncan rata-rata skor kualitas warna kuning telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	80
4.17 Rata-rata skor kualitas tekstur telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	84
4.18 Uji ANOVA kualitas tekstur telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	85

4.19 Uji Duncan rata-rata skor kualitas tekstur telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	87
4.20 Rata-rata pH telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	90
4.21 Uji ANOVA pH telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian	91
4.22 Uji Duncan rata-rata skor kualitas pH telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian	93
4.23 Rata-rata kadar kolesterol telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian.....	96
4.24 Uji ANOVA kadar kolesterol telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama tujuh minggu penelitian	96
4.26 Uji Duncan rata-rata kadar kolesterol telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama tujuh minggu penelitian.....	98

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.)	7
2.2 Struktur Telur	10
2.3 Bagian Kulit Telur	11
2.4 Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.)	20
2.5 Tanin	26
2.9 Struktur Kolesterol	34
3.2 Alur Penelitian	50
4.1 Grafik rerata daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian	56
4.2 Grafik rerata skor kualitas rasa telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	62
4.3 Grafik rerata skor kualitas aroma telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	70
4.4 Grafik rerata skor kualitas warna putih telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	75
4.5 Grafik rerata skor kualitas warna kuning telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	83
4.6 Grafik rerata skor kualitas tekstur telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian dari uji organoleptik	88
4.7 Grafik rerata pH telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama delapan minggu penelitian	94

4.8 Grafik rerata kadar kolesterol telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) selama tujuh minggu penelitian.....	99
4.9 Pengamatan daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) pada minggu ke-5	101
4.10 Pengamatan daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) pada minggu ke-6	103
4.11 Pengamatan daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) pada minggu ke-7	104
4.12 Pengamatan daya tahan telur asin itik Mojosari (<i>Anas platyrhynchos</i> L.) pada minggu ke-8	105

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A. Matrik penelitian	138
B. Hasil Uji Daya Tahan	141
C. Hasil Uji Organoleptik	142
D. Hasil Pengukuran pH telur	146
E. Hasil Pengukuran Kadar Kolesterol	147
F. Hasil Analisis	148
G. Angket Penentuan Panelis	180
H. Skor Penentuan Panelis	182
I. Angket Uji Triangle	183
J. Lembar Uji Organoleptik	184
K. Hasil Uji Pendahuluan	186
L. Foto Penelitian	187
M. Surat Ijin Penelitian	193
N. Hasil Analisis Kolesterol	194
O. Lembar Konsultasi Penyusunan Skripsi	195