



**PERBEDAAN KADAR GARAM, KADAR PROTEIN PUTIH TELUR, DAN
KESUKAAN TELUR ASIN DENGAN VARIASI LAMA PERENDAMAN**

SKRIPSI

Oleh

**Nency Dwi Wardani Ilmah
NIM 072110101083**

**BAGIAN GIZI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS JEMBER
2011**



**PERBEDAAN KADAR GARAM, KADAR PROTEIN PUTIH TELUR, DAN
KESUKAAN TELUR ASIN DENGAN VARIASI LAMA PERENDAMAN**

SKRIPSI

Oleh

**Nency Dwi Wardani Ilmah
NIM 072110101083**

**BAGIAN GIZI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS JEMBER
2011**



**PERBEDAAN KADAR GARAM, KADAR PROTEIN PUTIH TELUR, DAN
KESUKAAN TELUR ASIN DENGAN VARIASI LAMA PERENDAMAN**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program strata satu pada Fakultas Kesehatan Masyarakat dan mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM)

oleh

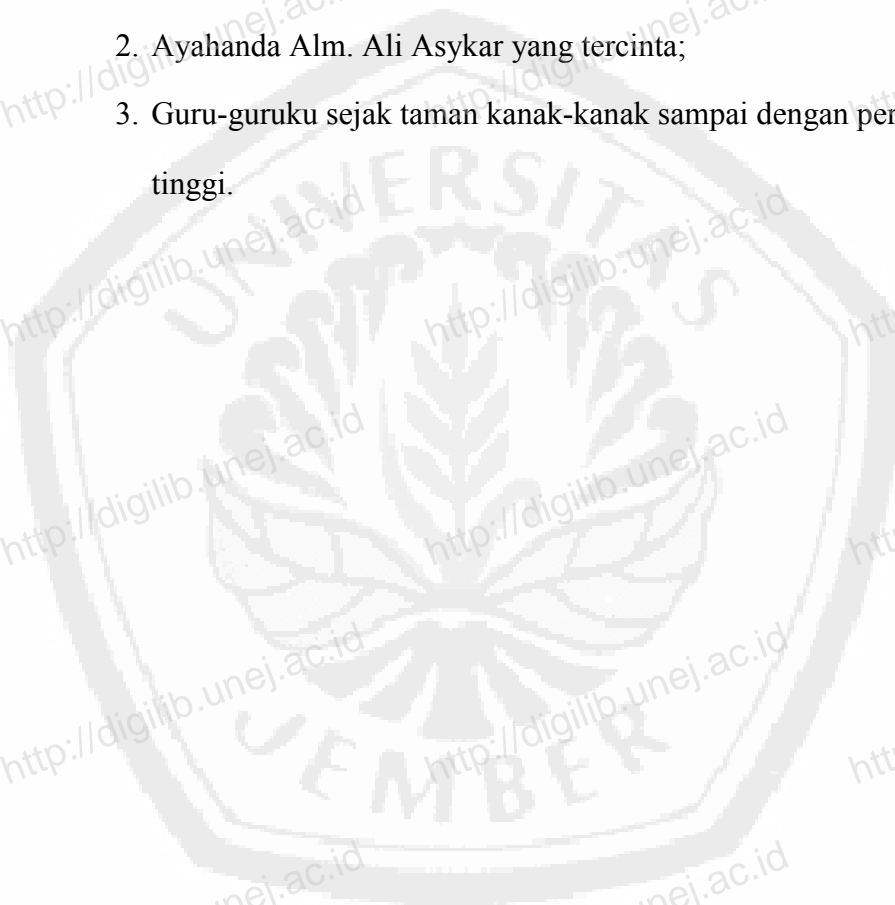
**Nency Dwi Wardani Ilmah
NIM 072110101083**

**BAGIAN GIZI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS JEMBER
2011**

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Ibunda Siti Asiyah yang tersayang;
2. Ayahanda Alm. Ali Asykar yang tercinta;
3. Guru-guruku sejak taman kanak-kanak sampai dengan perguruan tinggi.



MOTTO

“Bacalah dengan menyebut nama Tuhanmu yang menciptakan”
(QS. Al-Alaq:1)*)

atau

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. maka apabila kamu telah selesai (dari satu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”
(QS Al-Insyirah : 6-8)*)

atau

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal dan baik dari apa saja yang terdapat di bumi, dan janganlah kalian mengikuti langkah-langkah setan, karena sesungguhnya setan itu adalah musuh kalian nyata”
(QS. Al Baqarah: 168)*)

*) Departemen Agama RI. 2004. Al-Qur'an dan terjemahannya. Bandung: CV Penerbit J-Art.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

nama : Nancy Dwi Wardani Ilmah

NIM : 072110101083

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul: “Perbedaan Perbedaan Kadar Garam, Kadar Protein Putih Telur, dan Kesukaan Telur Asin dengan Variasi Lama Perendaman” adalah benar-benar hasil karya saya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi 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 dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, Oktober 2011

Yang menyatakan,

Nancy Dwi Wardani Ilmah

NIM 072110101083

PEMBIMBINGAN

SKRIPSI

**PERBEDAAN KADAR GARAM, KADAR PROTEIN PUTIH TELUR, DAN
KESUKAAN TELUR ASIN DENGAN VARIASI LAMA PERENDAMAN**

Oleh

Nency Dwi Wardani Ilmah
NIM 072110101083

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama

: Sulistiyani, S.KM., M.Kes

Dosen Pembimbing Anggota

: Farida Wahyu Ningtyias, S.KM., M.Kes

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Perbedaan Kadar Garam, Kadar Protein Putih Telur, dan Kesukaan Telur Asin dengan Variasi Lama Perendaman” telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Senin, 24 Oktober 2011

tempat : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

Tim Penguji

Ketua,

Sekretaris,

Leersia Yusi R, S. KM, M. Kes

Farida Wahyu Ningtyias, S.KM., M.Kes

NIP 19800314 200501 2 003

NIP 19801009 200501 2 002

Anggota I,

Anggota II,

Sulistiyani, S. KM, M. Kes

Ir. Agus Santoso, MSi

NIP 19760615 200212 2 002

NIP. 19630815 199202 1 001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Jember

Drs. Husni Abdul Gani, M.S

NIP 19560810 198303 1 003

Differences of Salt Level, Egg White Protein Level, and Preferences to Salted Egg with Variations of Immersion Length

Nency Dwi Wardani Ilmah

*Public Health Nutrition Department, Faculty of Public Health,
Jember University*

ABSTRACT

One of protein source foods is egg. Consuming eggs may increase the consumption of foods with high level of protein. In fact, the consumption of animal food in Indonesia nowadays is under the standard of Expected Food Pattern (PPH). Fresh eggs have a short storage time limit; therefore, it needs to be preserved by salting. In immersion, there will be an addition of salt, so, the egg white experiences a protein denaturation and the egg yolk experiences a compaction. In addition, the immersion of duck eggs can affect preference (texture, color, aroma, and flavor) of food, either beneficial or harmful. This research was intended to analyze the differences of salt level, egg white protein level, and preferences to salted eggs with variations of immersion length.

This type of research was purely experimental (true experimental design). The design was Randomized Post Test Control Group with 4 groups comprising C (without immersion), X_1 (1 week immersion), X_2 (2 week immersion), and X_3 (3 week immersion). Meanwhile, the random experimental design used in this research was Completely Randomized Design. The number of replications for laboratory tests was 4.

Based on the results of Kruskal Wallis test, it was shown that there were differences in egg white salt level (p value=0,003) and that there were no differences in egg white protein level (p value=0,168) on both control group and treatment group. The results of Kruskal Wallis test indicated that there were differences in preferences to salted eggs (p value of texture=0,001), (p value of color=0,010), (p value of aroma=0,001), (p value of taste=0,000) on both control group and treatment group. Lengths of egg immersion used were 3 weeks based on egg-white salt level, 1 week based on egg white protein level, and 1 week based on preferences.

Keywords: salt, protein, egg preference, immersion

RINGKASAN

Perbedaan Kadar Garam, Kadar Protein Putih Telur, dan Kesukaan Telur Asin dengan Variasi Lama Perendaman; Nancy Dwi Wardani Ilmah, 072110101083; 2011; 107 halaman; Bagian Gizi kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

Salah satu pangan sumber protein adalah telur. Oleh karena itu, dengan mengkonsumsi telur dapat meningkatkan konsumsi makanan tinggi protein. Pada kenyataannya, konsumsi pangan hewani dewasa ini di Indonesia di bawah standar Pola Pangan Harapan (PPH). Telur segar mempunyai batas waktu penyimpanan yang singkat, sebab itu perlu diawetkan salah satunya dengan cara diasinkan. Saat perendaman akan terjadi penambahan garam sehingga pada putih telur mengalami denaturasi protein dan pada kuning telur terjadi penjendalan (pemadatan). Selain itu perendaman pada telur itik dapat mempengaruhi kesukaan (tekstur, warna, aroma, dan rasa) bahan pangan, baik yang menguntungkan maupun yang merugikan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kadar garam, kadar protein putih telur, dan kesukaan telur asin dengan variasi lama perendaman.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental murni (*true experimental design*) dan desain rancangannya adalah *Randomized Post Test Control Group*. Sedangkan desain eksperimen random yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Completely Randomized Design* (Rancangan Acak Lengkap). Jumlah replikasi untuk uji laboratorium adalah 4 replikasi. Untuk uji kadar garam dan protein putih telur pada membutuhkan 16 butir telur (4 butir telur untuk tiap kelompok). Cadangan untuk uji kadar garam dan protein putih telur sebanyak 16 butir telur (4 butir telur untuk tiap kelompok). Total telur yang digunakan untuk pengujian kadar garam dan kadar protein putih telur adalah 32 butir telur. Untuk uji kesukaan telur asin membutuhkan 80 butir telur untuk 20 orang panelis (4 butir telur untuk 1 orang panelis). Cadangan

PRAKATA

Segala puji syukur ke hadirat Allah Swt. atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul : “Perbedaan Kadar Garam, Kadar Protein Putih Telur, dan Kesukaan Telur Asin dengan Variasi Lama Perendaman” dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat Bagian Gizi Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada :

1. Drs. Husni Abdul Gani, M. S. selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember;
2. Sulistiyani, S.KM., M.Kes selaku Dosen Pembimbing I dan Farida Wahyu Ningtyias, S.KM., M.Kes selaku Dosen Pembimbing II Bagian Gizi Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan perhatian dalam penulisan skripsi ini;
3. Leersia Yusi R, S. KM, M. Kes selaku Ketua Penguji; Farida Wahyu Ningtyias, S.KM., M.Kes selaku Sekretaris Penguji; Sulistiyani, S.KM., M.Kes selaku Anggota I Penguji; dan Ir. Agus Santoso, MSi selaku Anggota II Penguji.
4. Kepala UPT Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan ijin dan kemudahan untuk melakukan penelitian
5. Muhammad Djabir Saing, SE yang telah bersedia membantu untuk melakukan analisis protein dan garam serta memberikan masukan guna penyelesaian skripsi ini;
6. Ibundaku tercinta, Siti Asiyah yang tak lelah membimbing, mendidik, dan mengajarku banyak hal, kesabaran, kepercayaan dan do'anya yang tiada henti.

7. Ayahanda Alm. Ali Asykar yang tercinta yang telah membimbing, memberikan dorongan dan semangat.
8. Adik dan kakakku tersayang (mbak Zella dan mbak Lista) selalu ada di saat susah maupun senang dan selalu menemaniku serta memberikan semangat sampai akhir penyusunan skripsi ini.
9. Sahabat-sahabatku: Rina, Yuli, Anisa, dan Hindri yang telah memberikan dorongan dan motivasi serta membagi kasih sayang bersama.
10. Teman-teman seperjuangan peminatan gizi angkatan 2007, terimakasih buat semangat, masukan, dan bantuannya.
11. Teman-teman kostku di Danau Toba II/60, terimakasih buat semangat, canda tawa dan banyak hal;
12. Teman-teman angkatan 2007 dan semua pihak yang mendukung dalam penyelesaian skripsi ini yang tidak mungkin disebutkan satu-satu.

Penulis juga menerima kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi masyarakat pada umumnya serta rekan-rekan mahasiswa pada khususnya. Atas perhatian dan dukungannya penulis sampaikan terima kasih.

Jember, Oktober 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUTAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBINGAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
ABSTRACT	viii
RINGKASAN	ix
PRAKATA	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
DAFTAR ARTI LAMBANG	xx
DAFTAR SINGKATAN	xxii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat	5

1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Telur Itik.....	6
2.1.1 Struktur Fisik Telur Itik.....	6
2.1.2 Kandungan Gizi Telur Itik.....	7
2.2 Telur Asin	10
2.2.1 Definisi Telur Asin	10
2.2.2 Proses Pembuatan Telur Asin.....	10
2.3 Garam (NaCl).....	13
2.3.1 Definisi Garam	13
2.3.2 Fungsi Garam.....	13
2.3.3 Penetapan Kadar Garam.....	14
2.3.4 Kadar Garam Akibat Pengasinan.....	14
2.4 Protein.....	15
2.4.1 Jenis Dan Sumber Protein.....	15
2.4.2 Fungsi Protein	18
2.4.3 Denaturasi Protein.....	19
2.4.4 Analisis Protein	21
2.4.5 Tahapan pada Metode Semi Mikro Kjehdahl	22
2.4.6 Akibat Kekurangan dan Kelebihan Protein.....	27
2.5 Uji kesukaan (Uji Hedonik).....	28
2.6 Kerangka konsep.....	32
2.7 Hipotesis	34
BAB 3. METODE PENELITIAN	35
3.1 Jenis Penelitian	35
3.2 Desain Penelitian	35
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	38

3.3.1 Tempat Penelitian.....	38
3.3.2 Waktu Penelitian.....	38
3.4 Bahan dan alat.....	39
3.4.1 Bahan dan Alat Pengolahan Telur Asin.....	39
3.4.2 Bahan dan Alat Uji Kadar Garam (NaCl) Putih Telur dengan Metode Argentometri.....	41
3.4.3 Bahan dan Alat Uji Kadar Protein Putih Telur dengan Metode Semi Mikrokjehdahl.....	41
3.4.4 Bahan dan Alat Uji Kesukaan Telur Asin.....	42
3.5 Definisi Operasional.....	43
3.6 Data dan Sumber Data.....	44
3.6.1 Data.....	44
3.6.2 Sumber Data.....	44
3.7 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	44
3.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	44
3.7.2 Alat Pengumpulan Data.....	45
3.8 Prosedur Penelitian.....	45
3.9 Teknik Penyajian dan Analisis Data.....	51
3.9.1 Teknik Penyajian Data.....	51
3.9.2 Analisis Data.....	51
3.10 Kerangka Operasional.....	56
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
4.1 Hasil.....	57
4.1.1 Perbedaan Kadar Garam Putih Telur pada Kelompok Kontrol (Tanpa Perendaman) dan Kelompok Perlakuan (Perendaman 1 Minggu, 2 Minggu, 3 Minggu).....	57

4.1.2 Perbedaan Kadar Protein Putih Telur pada Kelompok Kontrol (Tanpa Perendaman) dan Kelompok Perlakuan (Perendaman 1 Minggu, 2 Minggu, 3 Minggu).....	59
4.1.3 Perbedaan Kesukaan Telur Asin Telur pada Kelompok kontrol (tanpa perendaman) dan Kelompok Perlakuan (Perendaman 1 Minggu, 2 Minggu, 3 Minggu).....	62
4.2 Pembahasan	68
4.2.1 Perbedaan Kadar Garam Putih Telur pada Kelompok Kontrol (Tanpa Perendaman) dan Kelompok Perlakuan (Perendaman 1 Minggu, 2 Minggu, 3 Minggu).....	68
4.2.2 Perbedaan Kadar Protein Putih Telur pada Kelompok Kontrol (Tanpa Perendaman) dan Kelompok Perlakuan (Perendaman 1 Minggu, 2 Minggu, 3 Minggu).....	69
4.2.3 Perbedaan Kesukaan Telur Asin Telur pada Kelompok kontrol (tanpa perendaman) dan Kelompok Perlakuan (Perendaman 1 Minggu, 2 Minggu, 3 Minggu).....	72
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	78
5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	78
5.2.1 Saran Teoritis	78
5.2.2 Saran Praktis	79

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Kandungan Asam Amino pada 100 gr Telur Itik Mentah	7
2.2 Kandungan Vitamin pada 100 gr Telur Itik Mentah	9
2.3 Kandungan Mineral pada 100 gr Telur Itik Mentah	9
3.1 Rancangan Acak Lengkap (uji kadar garam dan kadar protein putih telur)	37
3.2 Rancangan Acak Lengkap (uji kesukaan)	37
3.3 Definisi Operasional, Skala Data, Alat dan Teknik Pengumpulan Data serta Kategori Penilaian	42
3.4 Skala Tabel Uji Hedonik	50
4.1 Ringkasan Hasil Uji <i>One Sample Kolmogorov Smirnov</i> Kadar Garam Putih Telur	58
4.2 Ringkasan Hasil Uji <i>Test of Homogeneity of Variances</i> Kadar Garam Putih Telur	59
4.3 Ringkasan Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Kadar Garam Putih Telur	59
4.4 Ringkasan Hasil Uji <i>One Sample Kolmogorov Smirnov</i> Kadar Protein Putih Telur	61
4.5 Ringkasan Hasil Uji <i>Test of Homogeneity of Variances</i> Kadar Protein Putih Telur	61
4.6 Ringkasan Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Kadar Protein Putih Telur	62
4.7 Ringkasan Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Uji Kesukaan Tekstur Telur Asin	63
4.8 Ringkasan Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Uji Kesukaan Warna Telur Asin	65
4.9 Ringkasan Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Uji Kesukaan Aroma Telur Asin	66
4.10 Ringkasan Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Uji Kesukaan Rasa Telur Asin	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Penampang Telur dan Bagian-Bagian Telur	6
2.2 Kerangka Konseptual	32
3.1 Rancangan Percobaan.....	36
3.2 Kerangka Operasional.....	56
4.1 Grafik Rata-rata Kadar Garam Putih Telur pada Telur Asin pada Kelompok Kontrol (C) dan Kelompok Perlakuan (X_1 , X_2 , dan X_3).	57
4.2 Grafik Rata-rata Kadar Protein Putih Telur pada Telur Asin pada Kelompok Kontrol (C) dan Kelompok Perlakuan (X_1 , X_2 , dan X_3).	60
4.3 Grafik Rata-Rata Penilaian <i>Hedonic Scale Test</i> Tekstur Asin pada Kelompok Kontrol (C) dan Kelompok Perlakuan (X_1 , X_2 , dan X_3).	63
4.4 Grafik Rata-Rata Penilaian <i>Hedonic Scale Test</i> Warna Asin pada Kelompok Kontrol (C) dan Kelompok Perlakuan (X_1 , X_2 , dan X_3).	64
4.5 Grafik Rata-Rata Penilaian <i>Hedonic Scale Test</i> Warna Asin pada Kelompok Kontrol (C) dan Kelompok Perlakuan (X_1 , X_2 , dan X_3).	65
4.6 Grafik Rata-Rata Penilaian <i>Hedonic Scale Test</i> Rasa Asin pada Kelompok Kontrol (C) dan Kelompok Perlakuan (X_1 , X_2 , dan X_3).	67

DAFTAR LAMPIRAN

A.	Lembar <i>Informed Consent</i>	80
B.	Angket Uji Hedonik.....	81
C.	Laporan Hasil Analisis Uji Kadar Garam Putih Telur dan Protein Putih Telur.....	82
D.	Perhitungan Empiris pada Adonan Garam dan Telur.....	86
E.	Hasil Uji Statistik Kadar Garam Putih Telur dengan Variasi Lama Perendaman Telur Asin.....	87
F.	Hasil Uji Statistik Kadar Protein Putih Telur dengan Variasi Lama Perendaman Telur Asin.....	89
G.	Tabel Uji Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Tekstur dengan Variasi Lama Perendaman.....	91
H.	Hasil Uji Statistik Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Tekstur dengan Variasi Lama Perendaman Telur Asin.....	92
I.	Tabel Uji Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Warna dengan Variasi Lama Perendaman.....	93
J.	Hasil Uji Statistik Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Warna dengan Variasi Lama Perendaman Telur Asin.....	94
K.	Tabel Uji Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Aroma dengan Variasi Lama Perendaman.....	95
L.	Hasil Uji Statistik Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Aroma dengan Variasi Lama Perendaman Telur Asin.....	96
M.	Tabel Uji Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Rasa dengan Variasi Lama Perendaman.....	97
N.	Hasil Uji Statistik Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>) Rasa dengan Variasi Lama Perendaman Telur Asin.....	98
O.	Dokumentasi Penelitian.....	99

DAFTAR ARTI LAMBANG

.	: titik
,	: koma
%	: persen
/	: per, atau
x	: kali
-	: sampai, kurang
±	: kurang lebih
=	: sama dengan
μ	: mikro
AgNO ₃	: argentum (I) nitrat
C	: carbon
° C	: derajat celcius
Ca	: calsium
Ce	: cerium
Cl ⁻	: ion klorida
CO	: karbon monoksida
CO ₂	: karbon dioksida
Cu	: cuprum
CuSO ₄	: cuprum (II) sulfat
Fe	: ferum
H	: hidrogen
H ₂ SO ₄	: asam sulfat
H ₂ O	: air
HCl	: asam klorida
HgO	: merkuri oksida

HgSO_4	: merkuri sulfat
Hg_2SO_4	: merkuro sulfat
HNO_3	: asam nitrat
H_3BO_3	: asam borat
K	: kalium
K_2CrO_4	: kalium khromat
K_2SO_4	: kalium (II) sulfat
KSCN	: kalium sianida
M	: mangan
Mg	: magnesium
N	: nitrogen, normalitas
Na	: natrium
Na^+	: ion natrium
NaCl	: natrium klorida
NaOH	: natrium hidroksida
NaSO_4	: natrium (II) sulfat
Na_2SO_4	: natrium sulfat
$\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$: natrium thiosulfit
NH_3	: amonia
NH_4OH	: amonium hidroksida
$(\text{NH}_4)_2\text{BO}_3$: ammonium borit
$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$: amonium sulfat
O	: oksigen
P	: fosfor
S	: sulfur
SO_2	: sulfur dioksida

DAFTAR SINGKATAN

AKG	: angka kecukupan gizi
ANOVA	: <i>analysis of variance</i>
ASI	: air susu ibu
BCG – MR	: <i>brom cresol green - methyl red</i>
cm	: sentimeter
DNA	: <i>deoxyribose nucleic acid</i>
g	: gram
KEP	: kurang energi protein
kg	: kilogram
KKP	: kurang kalori protein
LDL	: <i>low dencity lipoprotein</i>
m	: meter
mg	: miligram
ml	: mililiter
PEM	: <i>protein energy malnutrition</i>
pH	: potensial hidrogen
PP	: <i>phenolphthalein</i>
RAL	: rancangan acak lengkap