

**DAYA AWET TELUR AYAM KAMPUNG YANG
DIRENDAM OLEH EKSTRAK KULIT PISANG
KIDANG MERAH (*Musa Acuminata Red Dacca*)**

SKRIPSI



Unipa Surabaya

Oleh :

FAHREZA HELMI ISNAINI

NIM: 192500023

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**

**DAYA AWET TELUR AYAM KAMPUNG YANG
DIRENDAM OLEH EKSTRAK KULIT PISANG
KIDANG MERAH (*Musa Acuminata Red Dacca*)**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Pada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

Oleh:

**FAHREZA HELMI ISNAINI
NIM. 192500023**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa:

Nama : Fahreza Helmi Isnaini

NIM : 192500023

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain, kecuali bagian yang sumber informasinya dicantumkan

Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap skripsi atau karya ilmiah yang sudah ada.

Surabaya, 8 Agustus 2023



(Fahreza Helmi Isnaini)

HALAMAN PERSETUJUAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan bahwa:

Nama : Fahreza Helmi Isnaini

NIM : 192500023

Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P

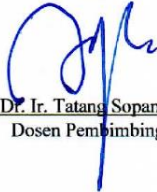
Judul : Daya Awet Telur Ayam Kampung Yang Direndam Oleh Ekstrak Kulit Pisang Kidang Merah (*Musa Acuminata Red Dacca*)

Tanggal Ujian : 18 Juli 2023

Lulus ujian skripsi dan skripsi tersebut telah diperiksa, diperbaiki dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 8 Agustus 2023

Disetujui



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P
Dosen Pembimbing

Diketahui,





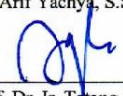
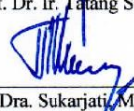
Dra. Dian Karunia Binawati, M.S.i
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Sains (S,Si) Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Oleh:

Nama : Fahreza Helmi Isnaini
NIM : 192500023
Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P
Judul skripsi : Daya Awet Telur Ayam Kampung Yang Diredam Oleh
Ekstrak Kulit Pisang Kidang Merah
(*Musa Acuminata Red Dacca*)
Hari : Senin
Tanggal : 18 Juli
Tahun : 2023

Disetujui Oleh Tim Penguji Skripsi

1. Ketua : 
Dra. Diah Karunia Binawati, M.S.i
2. Sekretaris : 
Dr. Arif Yachya, S.Si., M.Si
3. Anggota : 
Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P
4. Anggota : 
Dr. Dra. Sukarjati, M.kes

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini diterima dan disetujui oleh panitia skripsi sarjana sains Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Pada hari : Selasa
Tanggal : 18 juli
Tahun : 2023

Panitia Ujian Skripsi

1. Ketua


Dra. Sri Kartika Bimawati, M.S.i

2. Sekretaris

:
Dr. Arif Yachya, S.Si., M.Si

3. Anggota

:
Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P

4. Anggota

:
Dr. Dra. Sukarjati, M.kes

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis sampaikan kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan karuniaNya maka Skripsi yang berjudul “Daya Awet Telur Kampung yang Direndam oleh Ekstrak Kulit Pisang Kidang Merah (*Musa Acuminta Red Dacca*)” dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang mendalam atas segala bantuan dalam pelaksanaan dan penyelesaian Skripsi ini, kepada yang terhormat:

1. Dr. Hartono, M.Si., Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ibu Dra. Diah Karunia Binawati, M.Si. selaku Dekan Fakultas Sains Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Purity Sabila Ajiningrum, S.Si, M.Si selaku Ketua Program Studi Biologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P selaku Pembimbing Skripsi.
5. Seluruh dosen dan staf Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
6. Kedua Orang tua dan keluarga yang selalu memberikan doa, dukungan dan semangat dalam penyelesaian proposal skripsi ini.
7. Kepada N. Afni yang telah berkontribusi banyak dan meluangkan waktu, tenaga, pikiran, materi, moril dan senantiasa sabar menghadapi saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman Mahasiswa Biologi 2019 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang memberikan semangat dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi yang kami susun masih terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca guna kesempurnaan dalam pembuatan

skripsi mendatang. Semoga skripsi yang penulis susun ini bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, 8 Agustus 2023

Fahreza Helmi Isnaini

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tinjauan Tentang Telur Ayam Kampung.....	5
2.2 Kualitas telur.....	6
2.3 Kerusakan Telur.....	8
2.4 Pengawetan Telur.....	8
2.5 Pengertian Tanin.....	10
2.6 Mekanisme Tanin Sebagai Anti Bakteri.....	11
2.7 Tanaman Pisang Kidang Merah.....	12
BAB III KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS.....	16
3.1 Kerangka Pemikiran.....	16
3.2 Hipotesis.....	17
BAB IV METODE PENELITIAN.....	18
4.1 Waktu dan Tempat.....	18
4.2 Alat dan Bahan.....	18

4.3 Metode Penelitian.....	18
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	18
4.3.2 Skema Kerangka Oprasional Prosedur.....	20
4.4 Prosedur Penelitian.....	21
4.4.1 Tahap Persiapan Telur Ayam Kampung.....	21
4.4.2 Pembuatan Ekstrak Kulit Pisang Kidang Merah.....	21
4.5 Parameter Yang Diukur.....	21
4.5.1 Spesifikasi Telur.....	22
4.5.2 Kualitas Internal Telur.....	22
4.5.3 Sifat Fungsional Telur.....	24
4.6 Analisis Data.....	25
4.7 Jadwal Penelitian.....	26
BAB V HASIL.....	27
5.1 Berat Telur.....	27
5.2 Rongga Udara Telur.....	28
5.3 Kemasaman Telur.....	29
5.4 Indeks Kuning Telur.....	30
5.5 Indeks Putih Telur.....	31
5.6 Daya Buih.....	32
5.7 Stabilitas Daya Buih.....	33
BAB VI PEMBAHASAN.....	34
6.1 Berat Telur.....	34
6.2 Rongga Udara Telur.....	35
6.3 Kemasaman Telur.....	35
6.4 Indeks Kuning Telur.....	36
6.5 Indeks Putih Telur.....	37
6.6 Daya Buih.....	38
6.7 Stabilitas Daya Buih.....	38

BAB VII PENUTUP.....	40
7.1 Kesimpulan.....	40
7.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur telur	5
Gambar 2.2 Pisang Merah	12
Gambar 2.3 Pisang kidang merah	14
Gambar 5.1 Hasil Perbandingan Berat Telur dan Penurunan Berat Telur	27
Gambar 5.2 Hasil Rongga Udara Telur	28
Gambar 5.3 Hasil Tingkat Kemasaman Telur	29
Gambar 5.4 Hasil Indeks Kuning Telur	30
Gambar 5.5 Hasil Indeks Putih Telur	31
Gambar 5.6 Hasil Daya Buih Telur	32
Gambar 5.7 Hasil Stabilitas Buih Telur	33

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Rancangan Penelitian	19
Tabel 4.2. Jadwal Penelitian	26