

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

UJI SENSORI *TILIA* TELUR AYAM BURAS DENGAN JUMLAH TELUR  
YANG BERBEDA

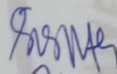
Oleh:

SULTAN I NOHO  
NIM. 621415075

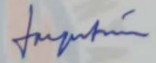
Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing:

Pembimbing I

Pembimbing II



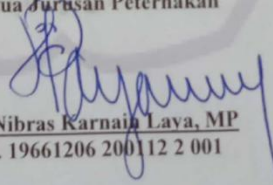
Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si  
NIP. 19800421 200501 2 002



Dr. Muhammad Sayuti M. S.Pt, M.Si  
NIP. 19671231 200604 1 001

Mengetahui:

Ketua Jurusan Peternakan



Ir. Nibras Karnain Laya, MP  
NIP. 19661206 200112 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Yang Berjudul:

UJI SENSORI *TILIA* TELUR AYAM BURAS DENGAN JUMLAH  
TELUR YANG BERBEDA

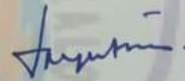
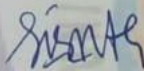
Oleh:

SULTAN I NOHO  
NIM. 621415075

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing:

Pembimbing I

Pembimbing II

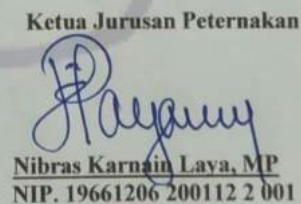


Siswatiana R. Taha, S.Pt M,Si.  
NIP. 19800421 200501 2 002

Dr. Muhammad Sayuti M, S.Pt, M,Si  
NIP. 19671231 200604 1 001

Mengetahui:

  
Dekan Fakultas Pertanian  
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO  
Dr. A. Asda Rauf, M.Si  
NIP. 19620706 199403 2 001

Ketua Jurusan Peternakan  
  
Nibras Karnain Laya, MP  
NIP. 19661206 200112 2 001

Tanggal Lulus : 20 Agustus 2020

## **ABSTRAK**

Sultan Noho.2020. Uji sensoris telur buras tili aya dengan jumlah telur berbeda. Pembimbing utama adalah siswatiana R Taha dan Pembimbing bersama adalah Muhammad Sayuti.

Tili Aya merupakan makanan khas Gorontalo yang memiliki rasa manis dan gurih. Penelitian ini dirancang berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang digunakan adalah variasi jumlah telur dengan 5 butir telur, 7 butir telur, 9 butir telur. Parameter yang diamati meliputi aroma, tekstur, warna, dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tili Aya yang disukai panelis pada perlakuan P1 dengan formulasi 5 butir telur. Hal ini diduga karena kombinasi bahan yang terintegrasi antara telur, santan, dan gula merah. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa jumlah telur yang digunakan dalam perlakuan mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, tekstur, warna, dan rasa Tili Aya. Tili Aya yang disukai panelis memiliki aroma gurih, tekstur sangat lembut, warna coklat tua, serta rasa manis dan gurih.

## ABSTRACT

Sultan Noho. 2020. Sensory Test of Free-Range Eggs *Tili Aya* with Different Number of Eggs. The principal supervisor is Siswatiana R. Taha and Co-supervisor is Muhammad Sayuti.

*Tili Aya* is a traditional Gorontalo food that has a sweet and savory taste. This study was designed based on a completely randomized design (CRD). The treatment used was the variation of the number of eggs with 5 eggs, 7 eggs, 9 eggs, and 11 eggs. The parameters observed included aroma, texture, color, and taste. The results showed that *Tili Aya* favored by the panelists was in the P1 treatment with 5 eggs formulation. This was thought to be caused by an integrated combination of ingredients between eggs, coconut milk, and brown sugar. Thus, it is concluded that the number of eggs used in the treatment affected the level of preference of the panelists in the aroma, texture, color, and taste of *Tili Aya*. The *Tili Aya* favored by the panelists has a savory aroma, a very soft texture, a dark brown color, and a sweet and savory taste.

**Keywords:** *Tili Aya*, *Free-Range Eggs*, *Traditional Gorontalo Food*

