

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Proksimat *Tiliaya* Telur Ayam Kampung dan
Tiliaya Telur Itik
Nama : Sri Rahayu S. Tomu
NIM : 621415023

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama

Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si
NIP. 198004212005012002

Pembimbing Pendamping

Ir. Effen J. Saleh, MP
NIP. 196801091994032002



Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian

Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Peternakan

Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 196612062001122001

Tanggal ujian : 28 Desember 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING

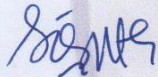
**ANALISIS PROKSIMAT TILIAYA TELUR AYAM
KAMPUNG DAN TILIAYA TELUR ITIK**

SKRIPSI

SRI RAHAYU S. TOMU
NIM.621415023

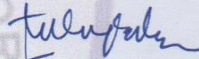
Telah diperiksa dan telah disetujui:

Pembimbing Utama



Siswatiana R. Taha, S.Pt. M.Si
NIP. 198004212005012002

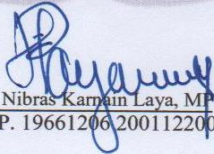
Pembimbing Pendamping



Ir. Ellen J. Saleh, MP
NIP. 196801091994032002

Mengetahui

Ketua Jurusan Peternakan



Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 196612062001122001

ABSTRAK

Sri Rahayu S. Tomu. Analisis Proksimat *Tili Aya* Telur Ayam Kampung Dan *Tili Aya* telur Itik. Dibimbing oleh Siswatiana Rahim Taha dan Ellen J. Saleh.

Tiliaya adalah salah satu sajian makanan atau boleh dikatakan sebagai cemilan khas Gorontalo yang sering dikonsumsi setelah selesai makan khususnya pada bulan Ramadhan. Masih sedikitnya literatur yang membahas mengenai kandungan zat gizi makanan tradisional khususnya makanan tradisional khas Gorontalo menyebabkan penulis tertarik untuk meneliti seberapa besar kandungan zat gizi yang terdapat pada *tiliaya*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan gizi atau proksimat dari *tiliaya* dengan bahan dasar telur yang berbeda (telur ayam kampung dan telur itik). Penelitian ini menggunakan RAL Terdiri 2 perlakuan 3 ulangan. Perlakuan penelitian adalah P1 (telur ayam kampung 3 butir + 250 gram Gula Merah + 100 ml santan + garam $\frac{1}{2}$ sdt), P2 (telur Itik 3 butir + 250 gram Gula Merah + 150 ml santan + garam $\frac{1}{2}$ sdt). Parameter yang di uji yaitu (kadar air, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat) menggunakan uji fitokimia. Berdasarkan analisis uji T menunjukkan dari analisis kadar air *tiliaya* telur itik (44.07%) lebih tinggi dari *tiliaya* telur ayam kampung (32.40%), begitu pula untuk kandungan lemak (3.89%) untuk *tiliaya* telur itik dan *tiliaya* telur ayam kampung (3.26%), sedangkan untuk protein *tiliaya* telur itik memiliki nilai (5.34%) lebih tinggi dari *tiliaya* telur ayam kampung (4.35%), hasil analisis proksimat terhadap *tiliaya* telur ayam kampung dan *tiliaya* telur itik masih sesuai batas ambang toleransi. Penggunaan telur yang berbeda pada produk *tiliaya* memberikan komponen nilai proksimat yang berbeda pula. Pada penelitian ini perlakuan yang terbaik ada pada *tiliaya* yang menggunakan telur itik.

Kata Kunci : *TelurAyam Kampung, TelurItik, Tiliaya, Proksimat*

ABSTRACT

Sri Rahayu S. Tomu. *A Proximate Analysis of Tiliaya with Native Chicken Eggs and Duck Eggs*. Supervisors: Siswatiana Rahim Taha and Ellen J. Saleh

Tiliaya is one of the dishes which also can as a Gorontalo typical snack that is often eaten after a meal, especially during Ramadhan. Limited literature that discusses the nutrient content of traditional foods, particularly Gorontalo traditional foods, brings out the writer to analyze the nutrient content of tiliaya. This study aims to know the nutrient contents or the proximate of tiliaya using the two types of egg (native chicken eggs and duck eggs) as the basic ingredient. This analysis uses a Completely Randomized Design consists of two actions and three repetitions. The analysis actions are 1st actions (3 native chicken eggs + 250 grams brown sugar + 100 ml coconut milk + ½ tsp salt) and 2nd action (duck eggs 250 grams brown sugar + 100 ml coconut milk + ½ tsp salt). Parameters tested are water content, ash rate, protein, fat and carbohydrate using a phytochemical test. Based on the T test analysis, it shows that the water content of tiliaya with duck eggs (44.07%) is higher than tiliaya with native chicken eggs (32.40%). Similarly, the fat in tiliaya with duck eggs (3.89) is higher than tiliaya with native chicken eggs (3.26%), likewise, the protein, tiliaya with duck eggs (5.34%) is higher than tiliaya with native chicken eggs (4.35%). As a result, proximate analysis of tiliaya with duck eggs and tiliaya with native chicken eggs is still within the tolerance threshold. As a conclusion, the use of different types of eggs for tiliaya give out different proximate values, the best action in this study is the tiliaya with the duck eggs as the basic ingredient.

Keywords: *Tiliaya, duck Eggs, native chicken eggs, Proximate*