

PERSETUJUAN PEMBIMBING

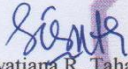
**ANALISIS KANDUNGAN KOLESTEROL *TILI AYA* TELUR AYAM
KAMPUNG DAN *TILI AYA* TELUR ITIK
SECARA KUALITATIF**

SKRIPSI

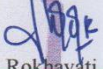
**ARMAN
NIM. 621415024**

Telah diperiksa dan telah disetujui:

Pembimbing Utama

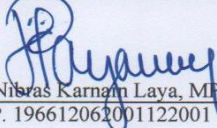

Siswatiara R. Taha, S.Pt, M.Si
NIP. 198004212005012002

Pembimbing Pendamping


Umbang A. Rokhayati, S.Pt, MP
NIP. 197205182005012002

Mengetahui

Ketua Jurusan Peternakan


Ir. Nibras Karnati Laya, MP
NIP. 196612062001122001

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Kandungan Kolesterol *Tiliaya* Telur Ayam Kampung dan *Tiliaya* Telur Itik Secara Kualitatif

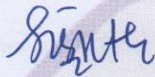
Nama : Arman

NIM : 621415024

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



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



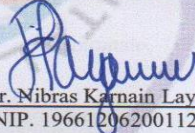
Umbang A. Rokhayati, S.Pt. MP
NIP. 197205182005012002



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

ABSTRAK

Arman. Analisis Kandungan Kolesterol *Tili Aya* Telur Ayam Kampung Dan Telur Itik Secara Kualitatif. Dibimbing oleh Siswatiana Rahim Taha dan Umbang A. Rokhayati.

Tiliaya merupakan sajian makanan atau cemilan khas Gorontalo yang menggunakan bahan utama telur. Telur yang digunakan sebaiknya telur segar karena akan mempengaruhi rasa dan tekstur tiliaya kemudian dicampurkan dengan bahan lain yaitu santan kelapa dan gula merah. Untuk mengetahui kandungan kolesterol dalam tiliaya telur ayam kampung dan telur itik baik secara kualitatif maka dilakukan penelitian guna menganalisis kandungan kolesterol. Penelitian pembuatan tiliaya telah dilaksanakan pada bulan September 2020 sampai dengan Oktober 2020 yang bertempat di Laboratorium Terpadu Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Sedangkan pemeriksaan kadar LDL dan HDL dilakukan di Laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Prosedur Analisis di Laboratorium Analisa kadar total kolesterol kuning telur dalam penelitian ini menggunakan metode CHOD-PAP. Hasil penelitian terhadap kualitatif kandungan kolesterol LDL dengan pereaksi dragendrof didapatkan adanya kandungan kolesterol LDL dalam tiliaya ditandai dengan perubahan larutan yang terbentuknya endapan merah. Adapun untuk kandungan kolesterol HDL ditandai dengan terbentuknya buih pada saat diberikan pereaksi. Kadar kolesterol tertinggi terdapat pada tiliaya telur itik dengan nilai (0,821mg/dL – 0,845mg/dL.), sedangkan untuk kolesterol terendah di tiliaya telur ayam kampung (0,531mg/dL – 0,517mg/dL.). Pengukuran kadar kolesterol LDL dan HDL dalam sampel tiliaya dilakukan dengan menggunakan spektrofotometer UV-Vis. Analisis ini berjalan secara enzimatis. Reagen CHOD-PAP yang digunakan, bekerja dalam tiga tahap reaksi yaitu reaksi hidrolisis, oksidasi dan pemasangan (couple reaction). Kandungan kolesterol didalam makanan tradisional Gorontalo (tiliaya) secara kualitatif dapat dinyatakan adaditandai adanya endapan merah (LDL) dan buih (HDL). Adapun kadar kolesterol dalam tiliaya telur itik (0.859 mg/dl) lebih tinggi dari tiliaya telur ayam kampung (0.515 mg/dl).

Kata Kunci : *Telur Ayam Kampung, Telur Itik, Tiliaya, Kolesterol*

ABSTRACT

Arman. A Qualitative Analysis of Cholesterol Level in *Tiliaya* Made of Native Chicken Eggs and the One Made of Duck Eggs. The Principal Supervisor is Siswatiana Rahim Taha and the co-supervisor is Uambang A. Rokhayati.

Tiliaya is a typical Gorontalo food or snack whose prime ingredient is egg. Fresh eggs are strongly recommended to use since it highly impacts taste and texture of the *tiliaya*, and it should be mixed with other ingredients such as coconut milk and brown sugar. The researc aims to analyze the cholesterol level of *tiliaya* qualitatively that is made of different eggs as its basic ingredient (native chicken eggs and duck eggs). The researc was conducted from September to October 2020 in Integrated Laboratory of Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. Meanwhile, the LDL (low density lipoprotein) and HDL (high density lipoprotein) content are tested in the Laboratory of Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. For the total cholesterol level of egg yolk, the research applies CHOD-PAP method. **Research Finding:** the result of qualitative test for cholesterol level with dragendroff reagent obtains LDL content in the *tiliaya* as marked with a change in solution with a formation of red deposit. In the meantime, the HDL content is also found and marked with a formation of foam when being given a reagent. The highest cholesterol level is discovered in the *tiliaya* made of duck eggs with a value of 0.821 mg/dL – 0.845 mg/dL whereas the lowest one is discovered in the *tiliaya* made of native chicken eggs with a value of 0.513 mg/dL – 0.517 mg/dL. In addition, the cholesterol level of LDL and HDL in the *tiliaya* is measured by using a UV-Vis spectrophotometer. The analysis runs enzymatically where the CHOD-PAP reagent used works in three phases, namely reactions of hydrolysis, oxidation, and couple reaction. **Conclusion:** qualitatively, a certain amount of cholesterol level is found in Gorontalo traditional food (*tiliaya*) as marked by the emergence of red deposit (LDL) and foam (HDL). Meanwhile, the cholesterol level in the *tiliaya* made of duck eggs is 0.859 mg/Dl that is higher than the *tiliaya* made of native chicken for 0.515 mg/dL.

Keywords: Tiliaya, Native Chicken Eggs, Duck Eggs, Cholesterol

