

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS KANDUNGAN
LEMAK TILIAYA TELUR AYAM KAMPUNG
YANG DISUBSITUSITEPUNG DAUN KELOR
(*MORINGA OLEIFERA L*)**

SKRIPSI

**GITA NOER FADHILLA PONGOH
621416001**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
GORONTALO
2021**

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Daya Terima dan Analisis Kandungan Lemak Tiliaya Telur
Ayam Kampung yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor
(*Moringa Oleifera L*)
Nama : Gita Noer Fadhillah Pongoh
NIM : 621416001

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping.



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



Ir. Ellen J. Saleh, MP
NIP. 196801091994032002



Mengetahui,
Dean Fakultas Peternakan

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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Peternakan,

Ir. Nibras Karim Laya, MP
NIP. 196612063001122001

Tanggal ujian : 12 Januari 2021

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Daya Terima dan Analisis Kandungan Lemak Tiliaya
Telur Ayam Kampung yang Disubstitusi Tepung Daun
Kelor (*Moringa Oleifera L*)
Nama : Gita Noer Fadhillah Pongoh
NIM : 621416001

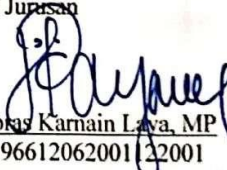
Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 12 Januari 2021
di Depan Komisi Penguji

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Siswathiana Rahim Taha, S.Pt, M.Si	Ketua	12-01-2021	
Ir. Ellen J. Saleh, MP	Anggota	12-01-2021	
Ir. Nibras Karnain Laya, MP	Anggota	12-01-2021	
Umbang A. Rokhayati, S.Pt, MP	Anggota	12-01-2021	

Gorontalo, Februari 2021

Menyetujui,
Wakil

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

Mengetahui,
Ketua Jurusan

Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 196612062001132001

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Gita Noer Fadhilla Pongoh
NIM : 621416001
Program Studi : Peternakan
Judul Penelitian : Daya Terima Dan Analisis Kandungan Lemak Tiliaya
Telur Ayam Kampung Yang Disubsitisi Tepung Daun
Kelor (*Moriange Oleifera L*)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah ditulis dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademi/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, Januari 2021



Penulis

Gita noer fadhilla pongoh

ABSTRAK

GITA NOER FADHILLA PONGO, Daya Terima dan Analisis Kandungan Lemak Tiliaya Telur Ayam Kampung dengan Tepung Daun Kelor. Siswatiana R. Taha dan Ellen J. Saleh

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas tiliaya dari telur ayam kampung dengan penambahan tepung daun kelor. Penelitian ini menggunakan RAL. Terdapat 4 perlakuan 3 ulangan sehingga terdapat 12 unit percobaan. Perlakuan penelitian adalah P0 (Telur ayam kampung 5 butir + 250 gram gula merah + santan 250 ml + garam ½ sdt), P1 (ayam kampung 5 butir + 250 gram gula merah + santan 250ml + garam ½ sdt + 200 gram tepung daun kelor), P2 (Telur ayam kampung 5 butir + 250 gram gula merah + santan 250 ml + garam ½ sdt + 400 gram tepung daun kelor), P3 (Telur ayam kampung 5 butir + 250 gram gula merah + santan 250ml + garam ½ sdt + 600 gram tepung daun kelor). Parameter yang diamati pengamatan sifat sensori. Sifat sensori meliputi warna, bau, tekstur, dan rasa menggunakan uji scoring, Uji scoring dilakukan oleh 25 orang panelis semi terlatih. Serta menganalisis kandungan lemak tiliaya. Berdasarkan analisis sidik ragam menunjukkan daun kelor memberikan pengaruh terhadap nilai sensori meliputi warna, bau, tekstur, dan rasa ($P < 0,05$) dan tidak berpengaruh terhadap kandungan lemak ($P > 0,05$). Kesimpulannya tepung kelor sebagai bahan tambahan pada tiliaya memberi pengaruh terhadap kualitas tiliaya, baik pada organoleptik (warna, aroma, tekstur, maupun rasa), dengan konsentrasi 400 gr masih dapat diterima panelis, begitu pula dengan kadar lemak yang dihasilkan.

Kata Kunci : *daun kelor, tiliaya, daya terima, lemak*

ABSTRACT

PONGOH, GITA NOER FADHILLA, Acceptability and Fat Analysis of *Tiliaya* Made from Chicken Eggs and Moringa Leaves Flour. Siswatiana R. Taha and Ellen J. Saleh

This study aimed to analyze the quality of *Tiliaya* made from chicken eggs with the addition of moringa leaves flour. It used the completely randomized design consisting of four treatments with three replications to produce 12 units of experiments. All treatments used five grains of chicken eggs + 250 grams of brown sugar + 250 milliliters of coconut milk + ½ teaspoon of salt, P0 (0 gram of moringa leaves flour), P1 (200 grams of moringa leaves flour), P2 (400 grams of moringa leaves flour), P3 (600 grams of moringa leaves flour). Moreover, the parameters observed were sensory properties, including color, odor, texture, and flavor by scoring test from 25 semi-trained panelists, as well as analyzing the fat of *Tiliaya*. The analysis of variance indicated that moringa leaves influenced the scores of sensory that comprised color, odor, texture, and flavor ($P < 0.05$). Meanwhile, there was no effect on the fat content ($P > 0.05$). In conclusion, moringa leaves flour as the additional material has influenced the quality of *Tiliaya*, both organoleptic (color, aroma, texture, and taste) with a 400-gram concentration accepted by the panelists and the produced fat level.

Keywords: *moringa leaves, tiliaya, acceptability, fat*

