

**UJI COBA PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN MENGGUNAKAN  
PELEPAH DAUN NIPAH SEBAGAI PENGGANTI GARAM**

**TUGAS AKHIR**

**Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
kelulusan Diploma III Politeknik Bosowa**



**Diusulkan oleh:**

**UMI KALSUM**

**01305022**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN**

**POLITEKNIK BOSOWA**

**MAKASSAR**

**2016**

## **LEMBAR PENGESAHAN**

### **UJI COBA PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN MENGGUNAKAN PELEPAH NIPAH SEBAGAI PENGGANTI GARAM**

Diusulkan oleh:

**UMI KALSUM**

**01305022**

Laporan akhir ini telah disetujui dan disahkan sebagai salah satu syarat kelulusan  
Program Diploma III Politeknik Bosowa

**Menyetujui,**

**Pembimbing 1**

**Pembimbing 2**

NILA SARTIKA ACHMADI, S.M.B

ST.HADIJAH, S.ST.Par

**Mengetahui,**

**Ka. Prodi Perhotelan**

**Direktur**

DEWI ANDRIANI, S.ST.par

ALANG SUNDING,MT

## **PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Umi Kalsum

NIM : 01305022

Dengan judul : Uji Coba Pembuatan Telur Asin Dengan Menggunakan Pelepah  
Nipah sebagai Pengganti Garam

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran saya bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, Juli 2016

Umi Kalsum

NIM. 01305022

## **ABSTRAK**

### **Umi Kalsum, Uji Coba Pembuatan Telur Asin Dengan Menggunakan Pelepah Daun Nipah Sebagai Pengganti Garam (dibimbing oleh Nila Sartika Achmadi dan St Hadijah)**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah pelepah daun nipah dapat digunakan sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin, untuk mengetahui bagaimana pengaruh substitusi pelepah daun nipah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin, dan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap pelepah daun nipah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh angkatan ke 3 politeknik bosowa yang berjumlah 80 orang. Pengambilan sampel sebanyak 67 orang yang ditentukan secara acak. Sampel yang digunakan adalah pelepah nipah dengan konsentrasi 0%, 100%, 75%, 50%. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik univariat dan statistik deskriptif. Hasil dari penelitian ini adalah eksperimen terhadap uji coba pembuatan telur asin dengan menggunakan pelepah nipah dapat di terima oleh masyarakat, karena dalam penelitian di peroleh data nilai yang memuaskan serta data nilai yang meningkat setiap tahap uji coba yang dilakukan, dan ada pengaruh pemanfaatan pelepah nipah terhadap proses pembuatan telur asin yaitu, nilai pelepah nipah lebih besar dibandingkan dengan nilai telur asin yang merupakan kontrol (0%<, 100%, 75%, dan 50%).

**Kata Kunci** : Telur Asin, Garam, Pelepah Daun Nipah, Uji Organoleptik

## ABSTRACT

***Umi Kalsum, The experiment of salted egg using stem of nipah palm tree as salt substitution (supervised by Nila Sartika Achmadi and Siti Hadijah)***

*The objective of the research is to find out the stem of nipah palm tree can be used as salt substitution in the process of making salted egg, the effect of the substitution, and the reaction of the society to the product. The population was all students of Politechnic of Bosowa batch 3, there was 80 students. This research used Simple Random Sampling and found 67 students as sample. The sample used was stem of nipah palm tree which was in concentrations 0%, 100%, 75%, and 50%. The data analysis of this research was statistic univariat and statistic descriptive analysis. the result of the research is using of stem of nipah palm tree as salt substitution can be accepted by the society as the data showed there was a satisfaction and the increasing data in every experiment, and there was a benefit effect of stem of nipah palm tree to the process of making salted egg product, it was the value of stem of nipah palm tree was higher than the value of salted egg in control (0%<, 100%, 75%, dan 50%).*

***Keywords:*** Salted egg, salt, stem of nipah palm tree, organoleptic test.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya lah sehingga Penulis dapat menyelesaikan tugas Akhir dengan judul "Uji Coba Pembuatan Telur Asin Dengan Menggunakan Pelepah Daun Nipah Sebagai Pengganti Garam".

Tugas akhir ini dibuat oleh Penulis sebagai salah satu persyaratan kelulusan pada Program Studi Perhotelan Diploma III Universitas Politeknik Bosowa, Makassar.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, Penulis selalu mendapatkan semangat dari keluarga, teman, serta para sahabat yang selalu setia berada di sekeliling penulis. Selain itu, Penulis mendapatkan berbagai keterangan-keterangan dari berbagai pihak, yang merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi, tapi dapat membukakan mata penulis, bahwa pengalaman dan pengetahuan tersebut merupakan guru yang terbaik bagi penulis.

oleh karena itu, dengan segala rasa hormat dan kerendahan hati, Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Perusahaan Bosowa yang telah memberikan Beasiswa penuh selama masa pendidikan 3 tahun di Politeknik Bosowa
2. Melinda Aksa, selaku Ketua Yayasan Aksa Mahmud.
3. Titim Wibawayanti, S.Sos, selaku *HR & GA* Yayasan Aksa Mahmud.
4. Jaja Jamaludin, M.Pd, selaku Badan Pembantu Harian Politeknik Bosowa.
5. Alang Sunding, MT, selaku Direktur Politeknik Bosowa.
6. Iksan Rauf, S.Kom, selaku Wakil Direktur I Politeknik Bosowa.
7. Isminarti, MT, selaku Wakil Direktur II Politeknik Bosowa.
8. Dewi Andriani, S.ST.Par, selaku Ketua Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa.
9. Nila Sartika Achmadi, S.M.B, selaku pembimbing pertama.
10. Siti Hadijah, S.ST.Par, selaku Pembimbing Kedua.

11. Anggun Sari Sasmita, S.ST.Par, selaku Wali Kelas dan Dosen Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa.
12. Rafika Hayati, S.ST.Par, M.Par., Nila Sartika Achmadi, S.M.B., Andi Azizah Ramadhani, S.ST.Par dan Riska Veronika, S.ST.Par, selaku Dosen Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa.
13. Kedua orang tua dan saudara-saudari penulis yang senantiasa memberikan dukungan, doa dan motivasi yang tiada henti.
14. Kerabat terdekat khususnya Akbar Thamrin atas bantuan, dukungan, do'a dan motivasi yang diberikan selama periode pengumpulan data Tugas Akhir.
15. Seluruh mahasiswa angkatan 3 Politeknik Bosowa yang telah bersedia meluangkan waktu untuk menjadi panelis dalam penelitian ini.
16. Teman-teman mahasiswa angkatan 1 Politeknik Bosowa Prodi Perhotelan khususnya Muktamir Asmar, Muslihul Hanas, Ruhul Arkam dan Rizki Amalia Majid atas bantuannya selama uji organoleptik berlangsung.
17. Semua pihak yang terlibat dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan yang dibuat baik sengaja maupun tidak sengaja, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang Penulis miliki. Untuk itu Penulis mohon maaf atas segala kekurangan tersebut tidak menutup diri terhadap segala saran dan kritik serta masukan. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi khalayak dan bagi seluruh pembaca pada umumnya. Semoga segala kegiatan yang telah dilakukan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini mendapat limpahan Rahmat dan Hidayah dari Allah SWT. Amin.

**Makassar, Juli 2016**

**Penulis**

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT .....	iii
ABSTRAK.....	iiv
<i>ABSTRACT</i> .....	v
KATA PENGANTAR.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5

### **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

2.1. Roadmap Penelitian .....	6
2.2. Analisa Teori .....	9
2.3. Kualitas Makanan .....	156
2.4. Penelitian Terdahulu .....	166
2.5. Kerangka Berpikir .....	177

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1. Waktu Dan Lokasi Penelitian .....	199
--	-----



3.2.	Jenis dan Rancangan Penelitian .....	200
3.3.	Metode Penentuan Objek Penelitian .....	211
3.4.	Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian .....	233
3.5.	Teknik Pengumpulan Data.....	244
3.6.	Rancangan Hasil Karya.....	255
3.7.	Resep Modifikasi Telur Asin (Perlakuan).....	300
3.8.	Teknik Analisis Data.....	311
 <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>		
4.1.	Gambaran Umum Penelitian.....	344
4.2.	Proses Pembuatan Telur Asin.....	355
4.3.	Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Uji Organoleptik .....	37
 <b>BAB V PENUTUP</b>		
5.1.	Kesimpulan .....	59
5.2.	Saran.....	600
	DAFTAR PUSTAKA.....	61

## DAFTAR TABEL

2.1 Kandungan zat gizi dalam 100 gram telur bebek .....	9
2.2 Zat gizi yang terkandung dalam telur asin .....	12
2.3 Resep Baku Telur Asin .....	14
3.1 Jadwal Penelitian Tugas Akhir .....	19
3.2 Alat yang digunakan dalam Uji Coba Pembuatan Telur Asin .....	25
3.3 Bahan yang digunakan dalam Uji Coba Pembuatan Telur Asin .....	25
3.4 Daftar perlakuan dan kontrol.....	29
3.5. Resep Telur Asin Perlakuan 1 (N100).....	30
3.6. Resep Telur Asin Perlakuan 2 (G25N75) .....	30
4.1. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Rasa Pada Telur Asin Uji Coba 1 ....	38
4.2. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Rasa pada Telur Asin Uji Coba 2 ...	39
4.3. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Rasa Pada Telur Asin Uji Coba 3 ....	41
4.4. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Tekstur Telur Asin Uji Coba 1 .....	45
4.5. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Tekstur Telur Asin Uji Coba 2 .....	46
4.6. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Tekstur telur Asin Uji Coba 3 .....	48
4.7. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Warna Telur Asin Uji Coba 1.....	52
4.8. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Warna Telur Asin Uji Coba 2.....	54
4.9. Penilaian terhadap Uji Organoleptik Warna Telur Asin Uji Coba 3.....	55

## DAFTAR GAMBAR

2.1 Skema Roadmap Penelitian .....	6
2.2 Skema Kerangka Berpikir .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.1 Skema Rancangan Hasil Karya .....	26
3.2 Identifikasi Pelepah Nipah .....	26
3.3 Proses Pengeringan Pelepah Nipah.....	27
3.4 Proses Pembakaran Pelepah Nipah.....	28
3.5 Proses Pembuatan Telur Asin.....	28
4.1. Proses Pembuatan Telur Asin Kontrol.....	35
4.2 Pembuatan telur asin perlakuan .....	36
4.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Uji Coba 1,2,dan 3 .....	44
4.4 Hasil Penilaian Panelis terhadap Aspek Tekstur Uji Coba 1,2,dan 3 .....	51
4.5 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Uji Coba 1,2,dan 3.....	58
4.6 penilaian rata-rata panelis.....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Daftar Riwayat Hidup
- Lampiran 2 : Koesioner
- Lampiran 3 : Daftar Hadir Panelis Telur Asin
- Lampiran 4 : Dokumentasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan kuliner, terdiri dari beberapa jejeran pulau dan terdapat ribuan kota yang masing masing mempunyai makanan khas. Indonesia terkenal dengan berbagai budidaya seperti perkebunan, pertanian, serta peternakan dan termasuk negara dengan hasil alam yang melimpah. Oleh karena itu, beberapa kota di Indonesia memilih untuk memanfaatkan area yang ada di sekitar dan dikelola menjadi berbagai makanan khas dari kota tersebut, salah satu makanan khas yang banyak diminati adalah telur asin. Telur asin merupakan teknologi hasil peternakan yang peminatnya cukup banyak. Sebagian besar telur asin dibuat dari telur bebek. Hal ini disebabkan telur bebek mempunyai pori-pori yang besar sehingga baik untuk telur asin. Dengan pengasinan telur bebek menjadi tidak amis dan masa simpan telur lebih lama. Semakin lama waktu pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur.

Di Indonesia beberapa kota yang terkenal sebagai penghasil telur asin adalah Semarang, Sidoarjo, Surabaya, dan Bandung. Akan tetapi, yang merupakan pusat dan kota pertama yang dikenal sebagai penghasil telur asin adalah kota Brebes, Jawa Tengah. seiring perkembangan zaman, muncul ide-ide baru seperti pengembangan telur asin dengan cara dibakar, yang terdapat di daerah Banyuwangi.

Telur asin dapat dibuat dengan cara merendam menggunakan media garam. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur. Garam akan masuk kedalam telur melalui pori-pori kulit telur menuju ke putih telur, lalu ke

kuning telur. Garam akan menarik air yang dikandung telur. (Setyo,2013) [1]. Garam juga berperan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri dalam telur, sehingga menyebabkan telur menjadi awet karena bakteri yang terkandung dalam telur mati. Pada umumnya telur asin dapat dikonsumsi dan bertahan lama selama 30 hari.

Telur asin banyak mengandung zat gizi seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, yang dibutuhkan oleh tubuh kita. Lemak di dalam telur asin mengandung kolesterol, kandungan kolesterol dalam kuning telur tergolong tinggi yaitu 550 mg setiap 100 g bahan dengan kategori berbahaya. (Hidayati,2013) [2]. Bahan makanan yang mengandung kolesterol yang tinggi apabila dikonsumsi secara terus menerus akan memicu penyakit seperti tekanan darah tinggi/hipertensi, penyakit jantung, stroke, dan gagal ginjal. Oleh karena itu, asupan garam yang masuk ke dalam tubuh harus diperhatikan, dan menggunakan takaran yang telah dianjurkan.

Menurut Dr.Susan Jebb, Kepala Gizi dan Penelitian Kesehatan MRC di kantornya Cambridge seperti dikutip Timesonline (27 September 2011), mengatakan konsumsi garam yang direkomendasikan untuk orang dewasa sebesar 6 gram atau setara dengan satu sendok teh. Dengan konsumsi garam 6 gram per hari bisa mengurangi risiko stroke 13 persen dan risiko penyakit jantung 10 persen. Asupan garam memang perlu dibatasi agar terhindar dari penyakit tekanan darah seperti stroke dan jantung. Namun, terlalu sedikit garam dapat menyebabkan gangguan mental, ketidakmampuan berkonsentrasi dan dalam kasus yang ekstrem bisa berakibat fatal mengalami hiponatremia. Pakar Kesehatan sepakat untuk memberikan rekomendasi penggunaan garam berdasarkan usia, yaitu sebagai berikut: (1) 0-6 bulan 1 gram, (2) 7-12 bulan 1 gram, (3) 1-3 tahun 2 gram, (4) 4-6 tahun 3 gram (setengah sendok teh), (5) 7-10 tahun 5 gram, (6) 11-14 tahun 6 gram, (7) Dewasa 6 gram (satu sendok teh).

Mengingat bahaya yang ditimbulkan dari makanan yang mengandung kolesterol tinggi tersebut maka, perlu dicari inovasi teknologi pengasinan telur yang dapat menurunkan kadar kolesterol dengan penambahan abu yang berasal dari pelepah daun nipah. Karena, tanaman nipah dapat digunakan sebagai Antioksidan. (Juniawati,dkk,2012) [3]. Antioksidan merupakan zat yang dapat melindungi sel dari efek berbahaya jika berkaitan dengan penyakit. Antioksidan digunakan dalam suplemen makanan dan telah diteliti untuk pencegahan penyakit seperti kanker atau penyakit jantung koroner.

Nipah adalah tumbuhan tropis. Rata-rata suhu minimum pada daerah pertumbuhannya adalah 20°C dan maksimumnya 32-35°C. iklim optimum adalah agak lembab sampai lembab dengan curah hujan lebih dari 100 mm perbulan sepanjang tahun. Nipah tumbuh subur hanya pada lingkungan air yang asin. Jarang dijumpai langsung di pantai. Kondisi optimum adalah bagian dasar palem dan rimpangnya terendam air asin secara reguler. Karena itu nipah mendiami daerah muara sungai yang masih mendapat akibat arus pasang surut dari sungai. Konsentrasi garam optimum adalah 1-9 per mil. (Irawanto,2013) [4]. Biasanya nipah dapat membentuk tegakan murni, tetapi di beberapa daerah tumbuh bercampur dengan pohon bakau yang lain. Tanaman nipah tumbuh di tempat berlumpur dan biasanya tumbuh di sepanjang muara sungai yang masih dipengaruhi oleh pasang surut air laut. Hal ini yang mengakibatkan bagian pelepah daun nipah memiliki rasa yang asin karena, batangnya di tutupi oleh lumpur dan air.

Nipah tersebar di Asia Tenggara terutama di Malaysia, Indonesia (Kalimantan, Sumatera, Sulawesi, Maluku, dan Papua), Papua Nugini, Filipina, Australia, dan Kepulauan Pasifik Barat. Di Indonesia, luas daerah tanaman nipah adalah 10% atau 700.000 ha dari luas daerah pasang surut sebesar 7 juta ha. Populasi tanaman nipah diperkirakan sekitar 8.000 pohon/ha, sehingga dari luas areal tanam yang ada sekarang terdapat 5,6milyar pohon. (Susinggih,dkk,2012) [5].

Hal ini berarti, potensi dalam penggunaan tanaman nipah dapat dikembangkan karena, tanaman nipah di Indonesia tersedia. Pada umumnya bagian pelepah daun nipah hanya dijadikan bahan limbah karena, masyarakat lebih menggunakan bagian tanaman yang lain seperti, akar, daun, dan buah.

Daun nipah dapat dimanfaatkan untuk membuat atap rumah, anyaman dinding rumah, dan berbagai kerajinan seperti tikar, topi, dan tas keranjang. Nipah dimanfaatkan sebagai sapu lidi, dan berbagai anyaman. Tandan bunga yang belum mekar dapat disadap agar memperoleh air nira. Jika dilihat dari segi kesehatan, tanaman nipah sehat dan berkualitas. Karena tanaman nipah dimanfaatkan sebagai obat tradisional seperti, obat sakit perut, diabetes, dan obat penurun panas dalam. Di Kalimantan, akar dari tanaman nipah berkhasiat sebagai obat sinusitis. Selain itu ekstrak tanaman nipah dapat menghambat penyakit tuberkolosis, penyakit hati (Liver), sakit tenggorokan, juga berkhasiat sebagai karminatif (dapat membantu pengeluaran angin dari tubuh, penawar racun, dan sebagai obat penenang. (*Juniawati,dkk,2012*) [3]

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis akan melakukan percobaan, “UJI COBA PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN MENGGUNAKAN PELEPAH DAUN NIPAH SEBAGAI PENGGANTI GARAM”. Karena menurut penulis ada beberapa hal yang memang harus diketahui kebenarannya.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Dari uraian di atas maka penulis akan merumuskan beberapa masalah yang akan di bahas sebagai berikut :

1. Apakah pelepah daun nipah dapat digunakan sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin?
2. Apakah pelepah daun nipah memberikan pengaruh terhadap rasa, tekstur, dan warna sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin?
3. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap pelepah daun nipah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin?



### **1.3. Tujuan Penelitian**

Merujuk pada Rumusan masalah yang di paparkan sebelumnya, maka tujuan penulis melakukan sebuah penelitian adalah :

1. Untuk mengetahui apakah pelepah daun nipah dapat di gunakan sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin.
2. Untuk mengetahui apakah pelepah daun nipah memberikan pengaruh terhadap rasa, tekstur, dan warna sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin.
3. Untuk mengetahui bagaimana daya terima masyarakat terhadap pelepah daun nipah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam menambah pengetahuan masyarakat termasuk peneliti lain untuk melakukan pemanfaatan pelepah daun nipah yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan untuk memberikan rasa asin pada makanan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi Perguruan Tinggi di Indonesia, khususnya Politeknik Bosowa sebagai referensi mengenai penelitian yang berkaitan dengan pemanfaatan bahan pangan lokal

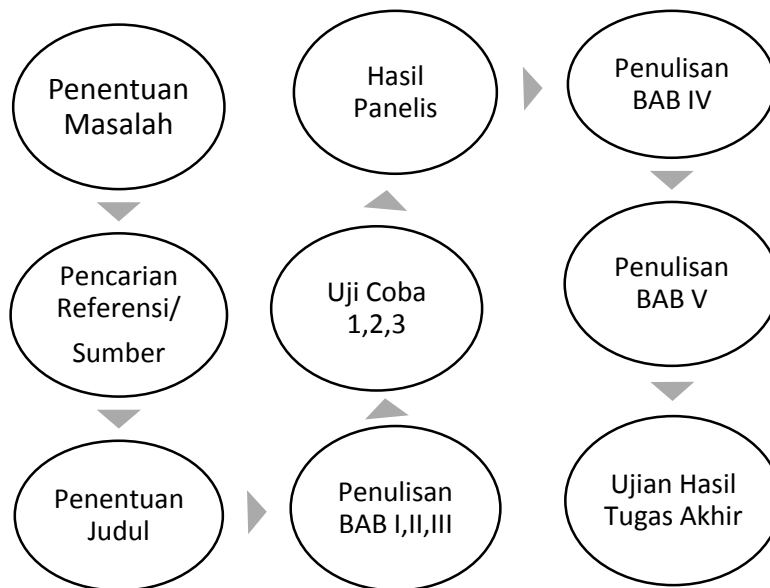
## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### 2.1. Roadmap Penelitian

Roadmap penelitian adalah sebuah rencana kerja yang harus dibuat oleh penulis, yang menjelaskan secara rinci tentang alur yang akan dilakukan demi tujuan sebuah penelitian. Saat ini yang dibahas adalah pemetaan terhadap tugas akhir dengan judul Uji Coba Pembuatan Telur Asin Dengan Menggunakan Pelepah Daun Nipah Sebagai Pengganti Garam. Berikut adalah roadmap penelitian yang akan peneliti lakukan.

Gambar 2.1 Skema Roadmap Penelitian



#### 1. *Penentuan Masalah*

Pada penelitian ini, penulis menemukan masalah yang terkait dengan proses pembuatan telur asin. Umumnya, telur asin berbahan dasar garam. Akan tetapi, ditinjau dari segi kesehatan penggunaan garam yang berlebihan akan

menyebabkan berbagai penyakit. Oleh karena itu, pada penelitian kali ini, peneliti akan mencoba pembuatan telur asin dengan menggunakan pelepah daun nipah sebagai pengganti garam.

## **2. Pencarian Referensi/Sumber**

- 1) Jurnal
- 2) Situs resmi
- 3) Skripsi penelitian terdahulu

## **3. Penentuan Judul**

Dalam penelitian ini, penulis mengangkat judul “Uji Coba Pembuatan Telur Asin Dengan Menggunakan Pelepah Daun Nipah Sebagai Pengganti Garam”. Penulis mengangkat judul tersebut karena penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah mengganti garam dengan pelepah daun nipah dalam proses pembuatan telur asin.

## **4. Penulisan BAB I,II,III**

Menyusun proposal tugas akhir yang terdiri dari BAB I, BAB II, dan BAB III. Proposal terdiri dari:

- 1) BAB I Pendahuluan yang menjelaskan latar belakang penelitian, rumusan masalah dan tujuan penelitian yang akan dilakukan.
- 2) BAB II yang menjelaskan roadmap penelitian (peta perjalanan dari penelitian yang dilakukan) dan Kajian Pustaka.
- 3) BAB III yang menjelaskan waktu dan lokasi penelitian, alat dan bahan yang digunakan, jenis dan sumber data, dan teknik analisis data.

## **5. Uji Coba 1,2,3**

Uji coba yaitu kegiatan membuat produk yang dilakukan untuk mengetahui hasil rasa, tekstur, dan warna dari Telur asin yang telah menggunakan pelepah nipah. Uji coba dilakukan sebanyak tiga kali dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap telur asin yang menggunakan pelepah daun nipah. Setiap uji coba mendapatkan perlakuan yang sama mulai dari alat dan standar resep yang digunakan hingga jenis dan jumlah panelis mencicipi telur

asin, sehingga tiga kali uji coba ini dapat diambil kesimpulan mengenai tingkat kesukaan konsumen dari panelis yang sama.

#### **6. Hasil Panelis**

Setiap melakukan uji coba produk eksperimen, maka produk yang dibuat berupa telur asin dengan menggunakan pelepah nipah sebagai pengganti garam harus dilakukan uji coba terhadap rasa, tekstur dan warna kepada panelis yang mencicipi telur tersebut. Uji coba panelis dilakukan dengan cara membagikan angket / kuesioner kepada mereka yang telah mencicipi telur tersebut. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat dari uji coba pembuatan telur asin dengan menggunakan pelepah nipah sebagai pengganti garam.

#### **7. Penulisan BAB IV**

Setelah melakukan uji coba dan telah memperoleh data-data yang diperlukan, maka langkah selanjutnya yaitu melakukan penulisan BAB IV yang berisi analisis dan uraian pembahasan serta permasalahan yang timbul dari hasil percobaan yang dilakukan. Dalam bab ini dibahas pula mengenai hal-hal yang dapat bermanfaat untuk kelanjutan bagi kegiatan Tugas Akhir mendatang.

#### **8. Penulisan BAB V**

BAB V berisi penutup merupakan bagian akhir tulisan yang membawa pembaca keluar dari pembahasan. Penutup terdiri dari dua sub bab yaitu kesimpulan dan saran.

- 1) Kesimpulan menunjukkan jawaban atas tujuan yang telah dikemukakan dalam pendahuluan;
- 2) Saran menuliskan tentang apa yang bisa disarankan oleh penulis untuk metode/sistem untuk penelitian lebih lanjut.

#### **9. Ujian Hasil Tugas Akhir**

Setelah penulisan Tugas Akhir selesai, maka dilakukan Ujian Hasil Tugas Akhir oleh para tim penguji. Ujian ini dilakukan dengan tujuan untuk menguji mahasiswa dari hasil tulisan karya ilmiah yang telah ditulis dan disusun sendiri oleh

para mahasiswa. Ujian hasil dari penelitian dilaksanakan di depan tim penguji dan pembimbing yang dilaksanakan secara tertutup.

## 2.2. Analisa Teori

### 2.2.1. Telur

Telur mengandung berbagai zat gizi lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Satu butir telur terdiri dari kulit telur (cangkang cangkok), keping lembaga (benih), kuning telur, albumin (putih telur), tali kuning telur rongga udara, dan membran (selaput telur). Telur adalah sel kelamin betina yang akan menjadi hewan muda dan merupakan sel tunggal yang sangat besar. Dalam kehidupan sehari-hari telur banyak dikonsumsi karena, merupakan sumber protein yang relatif tinggi. Selain itu, telur juga mengandung berbagai zat gizi lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Komposisi zat-zat gizi yang terkandung dalam telur bebek secara langsung dapat dilihat pada Tabel berikut ini :

Tabel 2.1 Kandungan zat gizi dalam 100 gram telur bebek

Komposisi	Jumlah kandungan	Komposisi	Jumlah kandungan
Energi	202 kal	Karotin Total	375 mkg
Protein	12,5 g	Kalsium	100 mg
Lemak	16,4 g	Fosfor	347 mg
Hidrat Arang	0 g	Besi	5,5 mg
Serat	0 g	Vitamin A	233 S.I
Abu	1,0 g	Vitamin B1	0,3 mg

Sumber: Jurnal Penelitian Salirawati

Satu butir telur terdiri dari kulit telur (cangkang , cangkok) keping lembaga benih), kuning telur, albumin (putih telur), tali kuning telur, rongga udara, dan membran (selaput telur). Kulit telur (cangkang) tersusun atas senyawa Kalsium Karbonat ( $\text{CaCO}_3$ ). Kulit telur berpori-pori sehingga gas dan air dapat

menembusnya. Sifat inilah yang menyebabkan telur dapat diasinkan. (Salirawati,10:45) [6]

### **2.2.2. Garam**

Pembuatan garam sebagian besar dilakukan secara tradisional oleh petani rakyat disamping oleh perusahaan garam industri. Dari segi kualitas produksi garam dalam negeri masih belum memenuhi syarat kesehatan, terutama garam yang dihasilkan dari petani garam, sebab mutu garam umumnya dibawah mutu II menurut spesifikasi SNI/SII No.140-76. Garam merupakan bahan bumbu dapur yang sering digunakan dalam proses memasak. Garam banyak sekali dipergunakan dalam makanan maupun dalam bentuk yang lain. Hasil analisis Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2007, seperti dikutip dari Litbang Depkes, menunjukkan hampir seperempat penduduk Indonesia 24,5% berusia di atas 10 tahun mengkonsumsi makanan asin setiap hari.

Garam merupakan partikel partikel kecil yang menyerupai pasir dan berwarna putih. Garam yang baik untuk dikonsumsi adalah garam yang beryodium. Karena, apabila mengkonsumsi garam yang tidak beryodium, dapat menyebabkan penyakit seperti gondok. Dalam kehidupan sehari hari mengkonsumsi garam yang berlebihan tidak baik untuk kesehatan, karena dapat menyebabkan penyakit hipertensi yang umumnya di derita oleh masyarakat. Oleh karena itu, penggunaan garam sebaiknya dikurangi. Fungsi garam dalam proses pembuatan telur asin adalah sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena dapat menghambat kerja enzim proteolitik (enzim perusak protein) serta menyerap air yang ada dalam telur.

### **2.2.3. Telur Asin**

Telur merupakan upaya untuk mengawetkan telur segar (memperpanjang masa simpan), membuang bau amis telur (terutama telur bebek) serta menciptakan rasa yang khas. Ada banyak macam pengasinan telur, secara

tradisional masyarakat kita telah mengawetkan telur dengan cara pengasinan menggunakan adonan garam, yaitu garam yang dicampur dengan komponen-komponen lainnya seperti abu gosok, dan air. Selain itu pengasinan telur juga dapat dilakukan dengan menggunakan media yaitu dengan larutan garam jenuh.

Telur asin mengandung hampir semua unsur gizi dan mineral lengkap, kandungan kalsium meningkat 2,5 kali setelah pengasinan. Telur merupakan hasil ternak yang mempunyai andil besar dalam mengatasi masalah gizi masyarakat, karena telur sarat akan zat gizi yang diperlukan untuk kehidupan yang sehat. zat-zat gizi yang ada pada telur sangat mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh Itulah sebabnya, maka telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa tumbuh kembang, ibu hamil dan menyusui, orang yang sedang sakit atau dalam proses penyembuhan, serta usia lanjut. (Wicaksono,dkk,2012) [7]

Telur asin merupakan salah satu makanan produk tradisional yang dikenal masyarakat, baik di Indonesia maupun luar negeri (seperti Cina dan Taiwan). Bahan dasar dalam pembuatan telur asin adalah telur itik, garam, dan air. Telur yang dipergunakan haruslah dipilih dengan baik, sehingga tidak ada satupun telur yang busuk karena, bila terdapat telur yang busuk maka upaya pengawetan akan gagal. Bau busuk yang berasal dari telur tersebut akan menyebar ke seluruh air garam perendam dan meresap bersama garam perendam ke dalam telur-telur yang ada di sekelilingnya. Dengan demikian telur yang sebenarnya masih baik akan ikut berbau busuk.

Larutan yang digunakan untuk merendam telur dalam pembuatan telur asin, merupakan larutan jenuh. Larutan jenuh tercapai bila tiap liter air mampu melarutkan 650 gram garam. Dalam hal ini, selain berfungsi untuk memberikan rasa asin pada telur, garam juga berfungsi sebagai bahan pengawet. Air yang dipergunakan dalam pembuatan larutan garam jenuh harus memenuhi kualitas standar air minum. (vaozia,2012) [8]

Tabel 2.2 Zat gizi yang terkandung dalam telur asin

NO	Zat Gizi	Telur Asin	NO	Zat Gizi	Telur Asin
1	Kalori (kal)	395	6	Fosfor (mg)	157
2	Protein (gr)	13,6	7	Besi (mg)	1,8
3	Lemak (gr)	13,6	8	Vitamin A	841
4	Karbohidrat (gr)	1,4	9	Vitamin B	0,23
5	Kalsium (mg)	120	10	Air (gr)	66,5

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI

Menurut Nurrahmawaty, 2011 [9] Telur asin yang berkualitas baik, memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

1. Memiliki rasa asin yang cukup (pemeraman selama 7-10 hari).
2. Memiliki kuning telur yang berwarna kemerah-merahan dan terkesan berpasir (masir).

Untuk membuat produk awetan telur berupa telur asin, dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu:

- a. Cara perendaman.

Pembuatan telur asin dengan cara perendaman ini cara yang sederhana, yaitu hanya menyangkut kegiatan perendaman telur di dalam larutan garam jenuh. Larutan garam jenuh dapat tercapai, bila tiap liter air mampu melarutkan 650 gram garam (dengan bantuan pemanasan). Perendaman telur dalam larutan garam jenuh dilakukan setelah larutan garam jenuh dingin. Perendaman dilakukan selama 7–10 hari, sehingga didapat telur asin mentah. Selain berfungsi untuk memberikan rasa asin pada telur, garam juga berfungsi sebagai bahan pengawet.



b. Cara pemeraman

Pembuatan telur asin cara pemeraman, dilakukan dengan membungkus telur menggunakan adonan dan kemudian memamerkannya selama 7-10 hari. Setelah proses pemeraman dianggap cukup, adonan pembungkus harus segera dilepas dari kulit telur tersebut, sehingga rasa asin tidak menjadi berlebihan. Adonan pembalut dapat dipakai ulang pada periode pemeraman berikutnya. Agar adonan pembalut yang mengandung garam dapat menempel kuat pada kulit telur, maka diperlukan bahan yang dapat melekat namun tidak bereaksi. Adapun adonan yang biasa digunakan untuk memeram telur tersebut ada tiga macam yaitu tanah liat, abu dapur, dan serbuk batu bata. Sebagaimana halnya garam, bau dan warna adonan pembalut akan meresap ke dalam telur dan akan mempengaruhi warna kuning telurnya, sehingga mempengaruhi kualitas produk telur asin. Untuk cara pemeraman terdapat tiga jenis adonan yang masing-masing terdiri atas bahan yang berlainan. Ketiga bahan adonan tersebut adalah:

1) Adonan I

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat adonan I adalah: telur itik 30 butir, tanah liat 20 genggam, sekam padi 0,5 gram, garam halus 1 kg, dan air bersih secukupnya.

2) Adonan II

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat adonan II adalah: telur itik 30 butir, abu dapur 60 genggam, garam halus 1 kg, dan air bersih secukupnya.

3) Adonan III

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat adonan I adalah: telur itik 30 butir, serbuk batu bata 60 genggam,

garam halus 1 kg, salpeter/ sendawa 50 g, air bersih secukupnya.

#### 2.2.4. Pelepah Daun Nipah

Pelepah daun nipah adalah pelepah yang terletak di batang pohon nipah dan mempunyai daun, dengan tinggi pelepah rata rata 5 meter dari permukaan air. Pelepah nipah yang masih muda berwarna hijau dan akan berangsur berwarna coklat sampai coklat tua sesuai perkembangan usia atau umurnya. Bagian dalam pelepah lunak dan menyerupai gabus, bentuk daun mirip dengan daun kelapa dengan tinggi rata rata 1 meter.

Kegunaan lain yang dapat diperoleh dari pelepah nipah selain sebagai pengganti garam adalah dapat dijadikan sebagai kayu bakar, daun yang dimiliki dapat dijadikan sapu lidi, serta dapat juga dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan sapu lantai dengan cara, pelepah nipah ditumbuk sampai hancur dan di jemur sampai kering. Setelah kering, pelepah tersebut diikat pada kayu sebagai tangkai atau gagangnya dengan menggunakan tali atau rotan. Selain itu, daun nipah yang telah tua banyak dimanfaatkan secara tradisional untuk membuat atap rumah yang daya tahannya bisa mencapai 3-5 tahun.

#### 2.2.5. Resep Baku Pembuatan Telur Asin

Resep pembuatan telur asin diambil dari penelitian Syifa Vaozia Universitas Diponegoro, Semarang 2012 [8]

Tabel 2.3 Resep Baku Telur Asin

<b>Alat/Bahan yang Digunakan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Alat/Bahan Yang Digunakan</b>	<b>Jumlah</b>
Telur bebek	30 butir	Kuali tanah	1 buah
Abu gosok	1 ½ liter	Kompor	1 buah
Garam dapur	1 ½ kg	Alat pengaduk	1 buah
Air bersih	Secukupnya	Ember Plastik	1 buah

Cara membuat:

1. Pilihlah telur yang bermutu baik, dengan ciri-ciri tidak retak dan busuk
2. Bersihkan telur dengan cara dicuci atau dilap, menggunakan air hangat kemudian dikeringkan
3. Untuk pembuatan telur asin yang bagus yaitu, dengan cara diampas seluruh permukaan telur agar pori-porinya terbuka
4. Buatlah adonan pengasin yang terdiri dari campuran abu gosok dan garam, dengan perbandingan yang sama
5. Tambahkan air ke dalam adonan, kemudian aduk sampai adonan tersebut berbentuk pasta
6. Setelah itu, bungkuslah telur satu persatu dengan adonan secara merata di permukaan telur kira-kira setebal 1-2 milimeter
7. Simpan telur dalam kuili tanah atau ember plastik selama 7-10 hari. Untuk menghindari keretakan telur, harus diletakkan dengan hati-hati, kemudian simpan di tempat bersih
8. Setelah 7-10 hari bersihkan telur dari adonan, dan telur siap dimasak.

### 2.3. **Kualitas Makanan**

Kualitas makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa. Seperti penjelasan makanan yang dijelaskan oleh West, Wood dan Harger (2006, p. 39), Gaman dan Sherrington (1996, p.132) serta Jones (2000, p.109-110) dalam *Margaretha Fiani (2012)* [10] secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah warna, aroma, tekstur dan rasa dari makanan tersebut. Jika berbicara warna makanan, maka maksudnya adalah warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen. Sedangkan aroma adalah reaksi dari

makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

Selain berbicara warna dan aroma makanan, hal lainnya yang harus diperhatikan dalam makanan adalah tekstur dan rasa makanan. Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut. Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

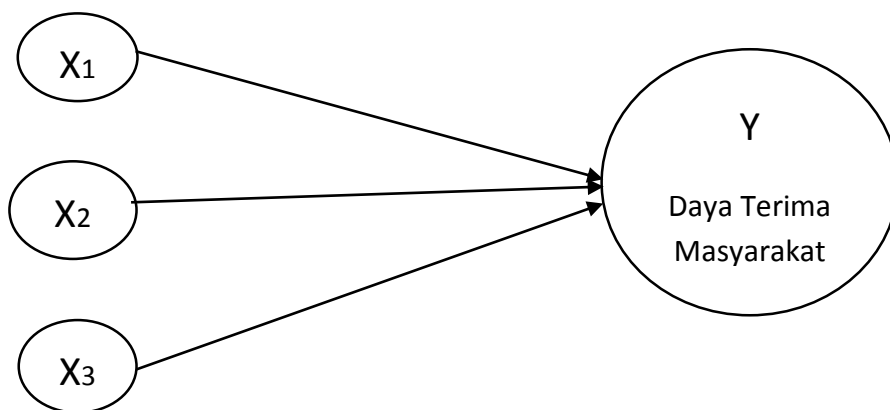
### **2.3. Penelitian Terdahulu**

N.M Heriyanto, Endro Subiandono, dan Endang Karling, Potensi dan Sebaran Nipah Sebagai Sumber Daya Pangan. Penelitian dilakukan pada bulan oktober 2010 di Desa Bengalon, kecamatan Bengalon, Kabupaten Kutai Timur, Provinsi Kalimantan Timur. 1.) Tepung nipah, dapat dihasilkan dengan mengolah buah nipah yang sudah tua, dengan 100 jumlah daging buah nipah. Tepung buah nipah mempunyai kandungan gizi cukup baik yang potensial untuk dikembangkan menjadi makanan alternatif manusia. Salah satunya yaitu mengandung Protein nabati yang diperlukan oleh tubuh. 2.) Gula nipah dibuat dari nira, cara penyadapan nira adalah buah muda yang sudah berisi seperti kolang-kaling, dibersihkan tangkai manggar, sambil digoyang dan dipukul lembut dengan benda tumpul sehari satu kali selama satu bulan. Pembuatan gula merah, nira direbus selama lima jam pada panci sampai mengental kemudian dimasukkan dalam wadah (Heriyanto, dkk,2011) [11]

Ika juniawati putri, Fauziah, Elfita, Aktivitas Antioksidan Daun dan Biji Buah Nipah Asal Pesisir Banyuasin, Sumatera Selatan dengan Metode DPPH. Penelitian ini dilakukan untuk mengungkapkan secara ilmiah pemakaian tumbuhan nipah sebagai obat tradisional yang telah digunakan secara turun-temurun dengan

menguji aktivitas antioksidannya terhadap bagian-bagian tumbuhan nipah, meliputi daun, buah dan akar, yang selanjutnya diharapkan dapat diaplikasikan dalam pengobatan modern oleh bidang ilmu terkait. Selain itu saat ini banyak diproduksi makanan kesehatan baik berupa pil, kapsul dan suplemen yang berantioksidan. Makanan kesehatan mempunyai pangsa yang besar bahkan telah menjadi gaya hidup. Oleh karena itu, penemuan dan pengembangan bahan antioksidan dari sumber daya hayati laut dan pesisir sangat penting, mengingat antioksidan dapat diaplikasikan sebagai bahan obat, makanan dan kosmetika. (Juniawati, dkk,2012).[3]

#### 2.4. Kerangka Berpikir



Skema kerangka berpikir diatas menjelaskan bahwa pada penelitian ini terdiri atas 3 variabel independen (X), dimana variabel independen merupakan variabel yang tidak terikat yang akan dilakukan uji coba terhadap daya terima masyarakat (Y) dimana Y merupakan variabel dependen yang dipengaruhi oleh variabel independen (X). Variabel Independen (X) pada penelitian ini terbagi 3 yaitu:

- 1) X<sub>1</sub> merupakan Rasa yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan telur asin dengan menggunakan pelepah nipah. Kemudian akan diberikan penilaian oleh panelis sebagai uji daya terima masyarakat (Y) terhadap hasil penelitian.

- 2)  $X_2$  merupakan Tekstur dari produk telur asin yang menggunakan pelepah nipah sebagai pengganti garam, yang selanjutnya akan diberikan penilaian sebagai uji daya terima masyarakat (Y) oleh panelis.
- 3)  $X_3$  merupakan Warna dari hasil penelitian telur asin yang menggunakan pelepah nipah. Setelah itu, akan diberikan penilaian oleh panelis sebagai tolak ukur uji daya terima masyarakat (Y) terhadap produk tersebut.

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1. Waktu Dan Lokasi Penelitian

##### 3.1.1. Waktu Penelitian

Jadwal penelitian tugas akhir di lakukan dari tanggal 1 Maret 2016 sampai dengan tanggal 16 Juli 2016.

**Tabel 3.1 Jadwal Penelitian Tugas Akhir**

Tahap	BULAN																			
	Maret				April				Mei				Juni				Juli			
	Minggu				Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Penentuan Masalah dan Penentuan Judul	■																			
Penulisan Proposal		■	■																	
Seminar Proposal				■																
Penyusunan Tugas Akhir Bab I, II, III					■	■	■	■												
Pembuatan Kuesioner									■	■	■	■								
Pemilihan Panelis													■							
Uji Coba 1, 2, 3 dan Pengumpulan data													■	■	■	■				
Penyusunan Tugas Akhir BAB IV dan V																	■	■	■	
Ujian Hasil Tugas Akhir																			■	

Sumber: Data Politeknik Bosowa Jurusan Perhotelan

### **3.1.2. Lokasi penelitian**

Penelitian Tugas Akhir ini dilakukan di dua tempat yang berbeda, yaitu:

1. Pembuatan Telur Asin dilakukan di dapur Kampus Politeknik Bosowa Makassar yang beralamatkan di Jalan Kapasa Raya No.23, Daya–Makassar.
2. Pengambilan sampel dari panelis diambil dari warga kampus, yaitu khususnya angkatan ketiga.

### **3.2. Jenis dan Rancangan Penelitian**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimental, karena data yang diperoleh adalah data berupa angka yang merupakan hasil uji organoleptik yang berupa uji hedonik (uji kesukaan) panelis terhadap eksperimen pembuatan telur asin yang menggunakan pelepah nipah.

#### **3.2.1. Uji Organoleptik**

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Pengindraan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Bagian organ tubuh yang berperan dalam pengindraan adalah mata, telinga, indra pencicip, indra pembau dan indra perabaan atau sentuhan. (Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional, 2003) [12].

Pelaksanaan uji organoleptik memerlukan paling tidak dua pihak yang bekerja sama, yaitu panel dan pelaksana kegiatan pengujian. Keduanya berperan penting dan harus bekerja sama, sehingga proses pengujian dapat berjalan dan memenuhi kaidah obyektivitas dan ketepatan. Panel adalah seseorang atau sekelompok orang yang bertugas melakukan proses pengindraan dalam uji organoleptik. Orangnya disebut panelis. Terdapat lima macam panel, yaitu panel pencicip perorangan, panel pencicip terbatas, panel terlatih, panel tidak terlatih dan panel konsumen (Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional, 2003) [12].



Pada penelitian ini, peneliti menggunakan anggota panelis tidak terlatih. Berdasarkan teori dalam Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional (2003) [12], Panel tak terlatih adalah panel yang anggotanya tidak tetap, dapat dari karyawan atau bahkan tamu yang datang keperusahaan. Seleksi hanya terbatas pada latar belakang sosial bukan pada tingkat kepekaan indrawi individu. Panel ini biasanya hanya digunakan untuk uji kesukaan (uji hedonik). Untuk menjadi anggota panel harus memenuhi persyaratan diantaranya adalah memiliki kepekaan indrawi yang baik, berpengetahuan luas tentang komoditas atau produk yang diuji, memiliki ketertarikan pada bidang pengujian serta memiliki kemampuan ilmu-ilmu dasar. Jenis dan jumlah panelis yang digunakan pada penelitian ini akan dijelaskan pada sub bab berikutnya.

### **3.2.2. Uji Hedonik**

Uji kesukaan juga disebut uji hedonik. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya.

Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Misalnya dalam hal “suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka. Sebaliknya jika tanggapan itu “ tidak suka “ dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka. (Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional, 2003) [12]

## **3.3. Metode Penentuan Objek Penelitian**

### **3.3.1. Populasi dan Sampel**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015) [13]. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa angkatan ketiga sebanyak 80 orang.

Sedangkan sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2015) [13]. Salah satu metode yang digunakan untuk menetapkan ukuran sampel minimal dari suatu populasi yang diketahui adalah dengan menggunakan formula atau rumus Slovin (Samsudin dan Kusherdyana, 2013) [15], sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Dimana:

- n = ukuran sampel minimal
- N = ukuran populasi populasi
- e = toleransi ketidaktelitian karena kesalahan pengambilan sampel (1%; 5%; 10%)

Jadi jumlah sampel pada penelitian ini adalah

$$n = \frac{80}{1 + 80(0,05)^2}$$

$$n = \frac{80}{1 + 80 \times 0,0025}$$

$$n = \frac{80}{1 + 0.20}$$

$$n = \frac{80}{1.20}$$

$$n = 66.5$$

$$n = 67 \text{ orang}$$

### 3.3.2. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Probability Sampling* yaitu *Simple Random Sampling*. *Probability Sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. *Simple Random Sampling* merupakan jenis dari *Probability Sampling* yang cara pengambilan

anggota sampelnya dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi (Sugiyono, 2015) [13].

Pengambilan sampel secara random/acak dapat dilakukan dengan bilangan random, komputer, maupun dengan undian. Bila pengambilan dilakukan dengan undian, maka setiap anggota populasi diberi nomor terlebih dahulu, sesuai dengan jumlah anggota populasi. Karena teknik pengambilan sampel adalah random, maka setiap anggota populasi mempunyai peluang sama untuk dipilih menjadi anggota sampel (Sugiyono, 2015) [13].

Dalam penelitian ini anggota populasi sebanyak 80 orang, jadi peluang setiap anggota populasi =  $1/80$ . Dengan demikian cara pengambilannya bila nomor satu telah diambil, maka perlu dikembalikan lagi, kalau tidak dikembalikan peluangnya menjadi tidak sama. Misalnya nomor pertama tidak dikembalikan lagi maka peluang berikutnya menjadi  $1: (80-1) = 1/79$ . Peluang akan semakin besar bila yang telah diambil tidak dikembalikan. Bila yang telah diambil keluar lagi, dianggap tidak sah dan dikembalikan lagi. (Sugiyono, 2015) [13].

#### **3.4. Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian**

Pada penelitian ini, penulis menggunakan jenis penelitian kuantitatif, dengan instrument penelitian berupa kuesioner. Kuesioner akan diberikan kepada panelis pada pertengahan bulan Juni 2016.

Skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Dengan skala pengukuran, maka nilai variabel yang diukur dengan instrumen tertentu dapat dinyatakan dalam bentuk angka, sehingga akan lebih akurat, efisien dan komunikatif (Sugiyono, 2015) [13].

Skala pengukuran yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah skala likert. Menurut Sugiyono (2015) [13], Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang

fenomena sosial. Dalam penelitian, fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian.

Dalam mengukur daya terima masyarakat terhadap perlakuan telur asin dengan menggunakan pelepah nipah digunakan Skala Likert yang dibuat berdasarkan indikator variabel yang diteliti. Skala Likert yang digunakan adalah skala 5 variabel. Kelima penilaian tersebut diberikan skor menurut Sugiyono (2015) [13], sebagai berikut :

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1) | Jawaban sangat setuju/selalu/sangat positif diberi skor       | 5 |
| 2) | Jawaban setuju/sering/positif diberi skor                     | 4 |
| 3) | Jawaban ragu-ragu/kadang-kadang/netral diberi skor            | 3 |
| 4) | Jawaban kurang setuju/hampir tidak pernah/negatif diberi skor | 2 |
| 5) | Jawaban tidak setuju/tidak pernah diberi skor                 | 1 |

Instrumen penelitian yang menggunakan skala Likert dapat dibuat dalam bentuk checklist ataupun pilihan ganda. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan instrumen penelitian dalam bentuk checklist.

### **3.5. Teknik Pengumpulan Data**

Menurut Sugiyono (2015) [13], pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai *setting*, berbagai *sumber*, dan berbagai *cara*. Bila dilihat dari *settingnya*, data dapat dikumpulkan pada setting alamiah (*natural setting*), pada laboratorium dengan metode eksperimen, di rumah dengan berbagai responden, pada suatu seminar, diskusi, di jalan dan lain-lain. Bila di lihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data dapat menggunakan *sumber primer dan sumber sekunder*.

1. Data primer yaitu data yang dibuat oleh peneliti dengan maksud khusus yaitu menyelesaikan permasalahan yang sedang ditangani. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari hasil demonstrasi kepada panelis dan hasil kuesioner yang telah diisi oleh panelis.
2. Data sekunder yaitu data yang telah dikumpulkan dengan maksud selain menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi. Data ini dapat ditemukan dengan cepat. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder

adalah buku, artikel,serta situs di internet yang berkaitan dengan penelitian telur asin.

### 3.6. Rancangan Hasil Karya

#### 3.6.1. Alat dan Bahan

Pada tabel di bawah ini akan dijelaskan mengenai alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan telur asin

Tabel 3.2 Alat yang digunakan dalam Uji Coba Pembuatan Telur Asin

<b>NAMA</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>NAMA</b>	<b>JUMLAH</b>
Baskom Plastik	3 buah	Sendok	2 buah
Mangkok Plastik	1 buah	Timbangan	1 buah
Tempat Telur Asin	1 buah		

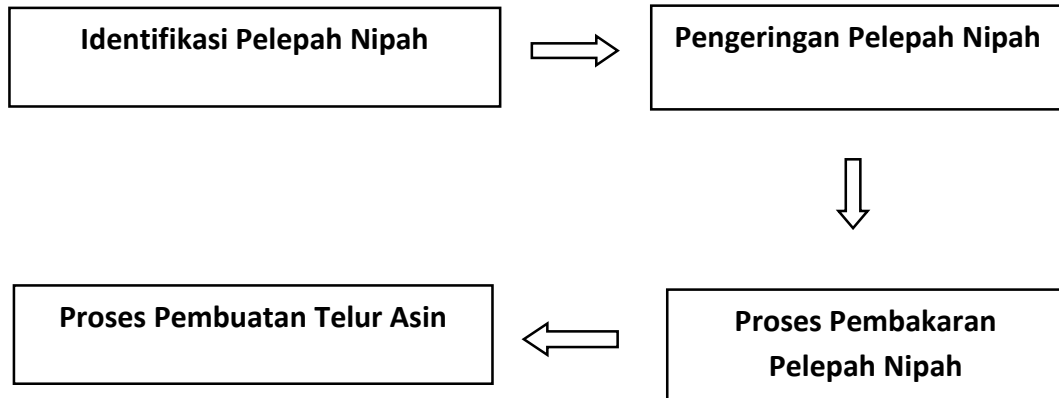
Pada tabel di bawah ini, akan dijelaskan mengenai bahan yang digunakan dalam proses pembuatan telur asin

Tabel 3.3 Bahan yang digunakan dalam Uji Coba Pembuatan Telur Asin

<b>NAMA</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>NAMA</b>	<b>JUMLAH</b>
Telur Bebek	60 butir	Air	450 ml
Abu Gosok	600 gram	Pelepah Nipah	1100 gram

Pada tabel 3.2 dan 3.3 dijelaskan mengenai peralatan dan bahan yang digunakan sedangkan, pada gambar di bawah ini dijelaskan mengenai skema rancangan hasil karya

Gambar 3.1 Skema Rancangan Hasil Karya



**a) Identifikasi Pelepah Nipah**

Identifikasi dilakukan dengan mendatangi langsung kebun nipah, yang terdapat di Jalan Sepakat, Kompleks Universitas Hasanuddin, Kelurahan Tamalanrea, Kecamatan Biringkanaya, Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia. Pelepah nipah di pilih dan kemudian ditebang. lalu meraut daun yang terdapat pada pelepah nipah. Setelah itu pelepah tersebut dipotong kecil kecil sesuai dengan yang di inginkan.

Gambar 3.2 Identifikasi Pelepah Nipah



b) ***Proses Pengeringan Pelelah Daun Nipah***

Terlebih dahulu pelelah daun nipah dikeringkan di bawah sinar matahari sampai benar benar kering. Karena, pelelah nipah mengandung kadar air yang dapat mengganggu proses pembakaran. Pelelah nipah memang memiliki potensi untuk menyerap air dengan baik.

***Gambar 3.3 Proses Pengeringan Pelelah Nipah***



c) ***Proses Pembakaran Pelelah Daun Nipah***

Setelah kering, maka pelelah nipah di potong potong kecil lalu, dikumpulkan menjadi satu seperti membuat api unggun. Dalam proses pembakaran, dapat menggunakan media pembantu lain misalnya menambahkan sedikit arang atau sabuk kelapa, agar dapat memudahkan dalam proses pembakaran. Setelah selesai abu dari pelelah nipah diangkat perlahan dan disimpan dalam suatu wadah.



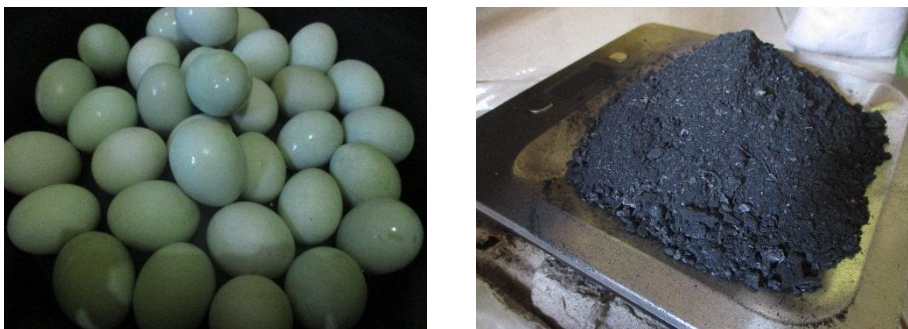
Gambar 3.4 Proses Pembakaran Pelelah Nipah



d) ***Proses pembuatan telur asin***

Setelah proses pembakaran selesai, tahap selanjutnya adalah pembuatan telur asin dengan mengganti bahan garam dengan abu pelelah nipah, akan tetapi prosesnya sama dengan pembuatan telur asin pada umumnya.

Gambar 3.5 Proses Pembuatan Telur Asin







### 3.6.2. Metode Substitusi

Pada tabel di bawah ini, akan dijelaskan metode substitusi yaitu perlakuan yang hanya menggunakan garam dan perlakuan yang hanya menggunakan pelepah nipah, serta perlakuan yang menggunakan proses gabungan antara garam dan pelepah nipah.

Tabel 3.4 Daftar perlakuan dan kontrol

<i>Bahan</i>	<i>C (G100)</i>	<i>Perlakuan 1 (N100)</i>	<i>Perlakuan 2 (G25N75)</i>	<i>Perlakuan 3 (G50N50)</i>
Garam	100 %	-	25 %	50 %
Pelepah nipah	-	100 %	75 %	50

### 3.7. Resep Modifikasi Telur Asin (Perlakuan)

Pada tabel di bawah ini, akan dijelaskan mengenai resep modifikasi telur asin yang terbagi atas 3 perlakuan. Setiap tabel dibuat dengan takaran bahan yang telah sesuai dan telah diperhitungkan sebelumnya.

Tabel 3.5. Resep Telur Asin Perlakuan 1 (N100)

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Pelepah Nipah</b>	<b>500 gram</b>
Abu Gosok	200 gram
Air	150 ml

Tabel 3.6. Resep Telur Asin Perlakuan 2 (G25N75)

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Garam</b>	<b>150 gram</b>
<b>Pelepah Nipah</b>	<b>350 gram</b>
Abu gosok	200 gram
Air	150 ml

Tabel 3.7. Resep Telur Asin Perlakuan 3 (G50N50)

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Garam</b>	<b>250 gram</b>
<b>Pelepah Nipah</b>	<b>250 gram</b>
Abu gosok	200 gram
Air	150 ml

Cara membuat telur asin (perlakuan):

1. Terlebih dahulu telur bebek dicuci sampai bersih, lalu simpan dalam wadah
2. Setelah itu, ambil wadah dan masukkan abu gosok, garam, dan abu pelepah nipah, tambahkan air, lalu aduk rata
3. Ambil telur bebek yang telah dicuci, kemudian balut dengan campuran yang telah dibuat tadi sampai permukaan telur menebal dan tertutup sepenuhnya
4. Simpan telur ke dalam wadah lalu ditutup kembali dengan sisa campuran yang dibuat, dengan ditambahkan sedikit abu gosok. Tutup wadah lalu simpan di tempat yang bersih. Diamkan selama 7-10 hari
5. Setelah 7-10 hari, buka penutup wadah kemudian cuci sampai bersih telur asin tersebut.
6. Terakhir, rebus telur asin kurang lebih 15 menit dalam air yang mendidih.
7. Setelah masak, telur asin dibelah dua dan siap dikonsumsi.

### **3.8. Teknik Analisis Data**

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode analisis kuantitatif. Metode analisis kuantitatif adalah kegiatan analisis yang dilakukan setelah pengumpulan data dari responden. Kegiatan dalam analisis adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan. Untuk penelitian yang tidak merumuskan hipotesis, langkah terakhir tidak dilakukan. (Sugiyono, 2015) [13].

Setelah semua data dari panelis telah terkumpul, maka tahap selanjutnya adalah melakukan pengukuran pada setiap variabel dengan menggunakan tahap pengukuran skala likert. Setelah itu, dilakukan analisis data dengan menggunakan statistik deskriptif.

Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Statistik deskriptif adalah statistik yang penyajian datanya melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, pictogram, perhitungan modus, median, mean (pengukuran tendensi sentral), perhitungan desil, persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi dan perhitungan prosentase (Sugiyono, 2015) [13].

Setelah semua data dari panelis telah terkumpul, maka tahap selanjutnya adalah melakukan pengukuran pada setiap variabel dengan menggunakan tahap pengukuran skala likert yang berupa tabel perhitungan penilaian panelis terhadap uji organoleptik telur asin yang dilaksanakan pada tiga tahap uji coba. Data-data yang ditulis pada tabel penilaian tersebut adalah data kuantitatif yang berupa nilai yang didapatkan dari kuesioner yang telah diisi oleh semua panelis pada tahap uji coba 1, 2 dan 3. Nilai dari masing-masing jawaban tersebut dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi jumlah seluruh panelis yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata yang dapat dicocokkan dengan kriteria yang ada. Dengan asumsi kriteria sebagai berikut:

- 0 - 1,0 digolongkan sangat tidak suka
- 1,1 - 2,0 digolongkan tidak suka
- 2,1 - 3,0 digolongkan agak suka
- 3,1 - 4,0 digolongkan suka
- 4,1 - 5,0 digolongkan sangat suka ( Suharsimi, 2010) [14]

Setelah data-data dari kuesioner telah diolah dalam bentuk tabel penilaian sehingga menghasilkan nilai rata-rata dari masing-masing variabel penilaian, maka tahap selanjutnya adalah dilakukan analisis data dengan menggunakan analisis data berupa statistik deskriptif.

Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Statistik deskriptif adalah statistik yang penyajian datanya melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, pictogram, perhitungan modus, median, mean (pengukuran tendensi sentral), perhitungan desil, persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi dan perhitungan prosentase (Sugiyono, 2015) [13].

Untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap Pembuatan Telur Asin yang Menggunakan Pelelah Nipah maka dalam penelitian ini, peneliti menggunakan statistik deskriptif dengan bentuk penyajian data dalam bentuk tabel dan diagram batang agar memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini. Setelah data dibentuk dalam bentuk tabel dan diagram batang, selanjutnya peneliti mendeskripsikan tabel dan diagram batang tersebut secara singkat.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1. Gambaran Umum Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap telur asin yang terbuat dari pelepah nipah yang dikeringkan, kemudian dijadikan abu dengan melakukan tahap uji organoleptik pada 67 panelis yang merupakan mahasiswa Politeknik Bosowa Makassar yang mempunyai karakter yang berbeda-beda. Uji Organoleptik dilaksanakan pada ruang laboratorium uji organoleptik kampus Politeknik Bosowa Makassar.

Telur asin merupakan makanan tradisional, yang diminati oleh khalayak umum, hal ini dibuktikan dengan banyak daerah di Indonesia yang menjadikan telur asin sebagai makanan khas dan oleh-oleh. Selain harga yang terjangkau, telur asin juga memiliki daya simpan yang baik, sehingga dapat dikonsumsi dalam waktu yang lama.

Pada umumnya telur asin menggunakan garam untuk memberi rasa asin pada telur, akan tetapi penggunaan garam yang berlebihan dapat menyebabkan penyakit hipertensi, bahkan dapat mengalami stroke. Oleh karena itu, kadar garam yang masuk ke dalam tubuh harus diperhatikan. Untuk dewasa batas konsumsi garam yaitu satu sendok teh per hari. Pada penelitian ini garam akan di substitusikan dengan pelepah nipah dalam proses pembuatan telur asin. Karena, tanaman nipah memiliki antioksidan yang bisa dijadikan sebagai obat yaitu, dapat menyembuhkan penyakit kanker hati, stroke, dan akar dari tanaman nipah dapat digunakan untuk menyembuhkan sakit gigi.

Pelepah nipah diujikan untuk mengetahui seberapa besar daya terima masyarakat terhadap telur asin yang terbuat dari pelepah nipah. Telur asin dengan

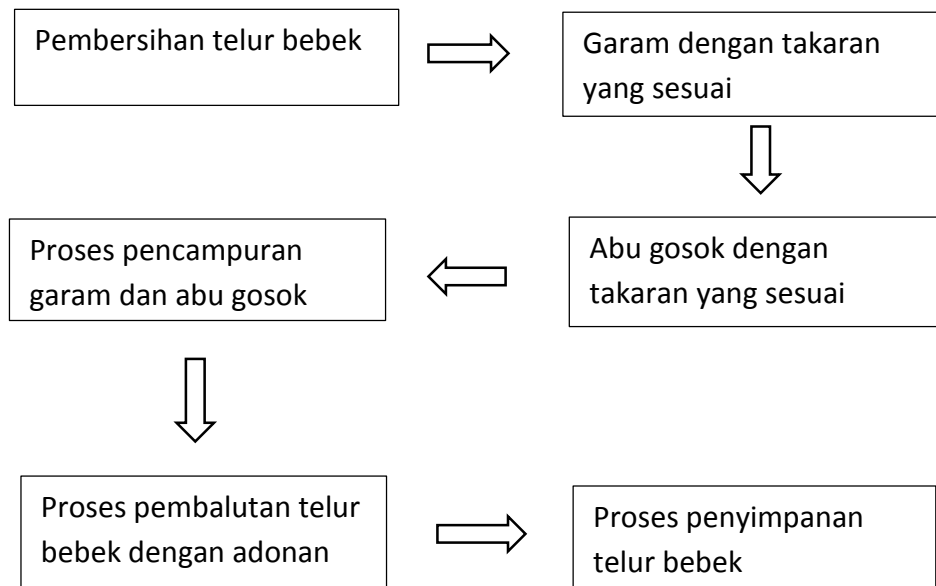
3 konsentrasi penambahan pelepah nipah (100%, 75%, dan 50%) diujikan sifat organoleptik yang meliputi aspek warna, rasa, dan tekstur pada panelis.

## 4.2. Proses Pembuatan Telur Asin

### 4.2.1. Telur Asin Kontrol

Telur Asin Kontrol adalah telur asin yang menggunakan garam. Berikut cara pembuatan telur asin kontrol dapat dilihat pada gambar 4.1.

Gambar 4.1. Proses Pembuatan Telur Asin Kontrol



Cara Membuat :

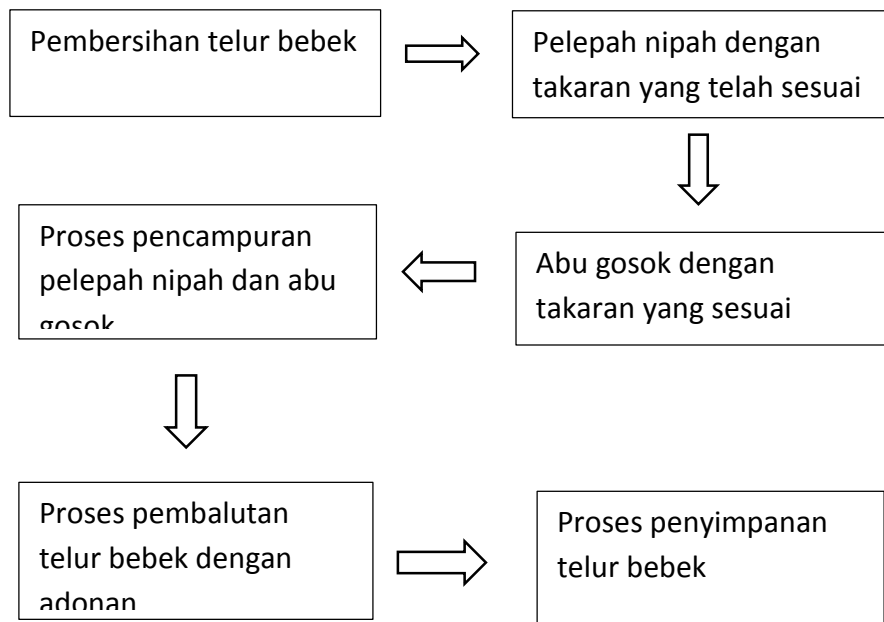
1. Terlebih dahulu telur bebek dicuci sampai bersih, lalu simpan dalam wadah
2. Setelah itu, ambil wadah dan masukkan abu gosok, garam, dan air, lalu aduk rata
3. Ambil telur bebek yang telah dicuci, kemudian balut dengan campuran yang telah dibuat tadi sampai permukaan telur menebal dan tertutup sepenuhnya
4. Simpan telur ke dalam wadah lalu ditutup kembali dengan sisa campuran yang dibuat, dengan ditambahkan sedikit abu gosok. Tutup wadah lalu simpan di tempat yang bersih. Diamkan selama 7-10 hari

5. Setelah 7-10 hari, buka penutup wadah kemudian cuci sampai bersih telur asin tersebut.
6. Terakhir, rebus telur asin kurang lebih 15 menit dalam air yang mendidih.
7. Setelah masak, telur asin dibelah dua dan siap dikonsumsi.

### 3.4.2. Proses Pembuatan Telur Asin Perlakuan

Berikut akan dijelaskan mengenai proses pembuatan telur asin perlakuan

Gambar 4.2 Pembuatan telur asin perlakuan



Cara Membuat :

1. Terlebih dahulu telur bebek dicuci sampai bersih, lalu simpan dalam wadah
2. Setelah itu, ambil wadah dan masukkan abu gosok, garam, pelepah nipah, dan air, lalu aduk rata
3. Ambil telur bebek yang telah dicuci, kemudian balut dengan campuran yang telah dibuat tadi sampai permukaan telur menebal dan tertutup sepenuhnya



4. Simpan telur ke dalam wadah lalu ditutup kembali dengan sisa campuran yang dibuat, dengan ditambahkan sedikit abu gosok. Tutup wadah lalu simpan di tempat yang bersih. Diamkan selama 7-10 hari
5. Setelah 7-10 hari, buka penutup wadah kemudian cuci sampai bersih telur asin tersebut.
6. Terakhir, rebus telur asin kurang lebih 15 menit dalam air yang mendidih.
7. Setelah masak, telur asin dibelah dua dan siap dikonsumsi.

Berdasarkan gambar 4.1. dan 4.2. diperoleh beberapa hasil, yaitu:

1. Pelepah nipah dapat digunakan sebagai bahan substitusi garam. Hal tersebut dibuktikan dengan melihat proses pembuatan telur kontrol dan telur asin perlakuan memiliki kesamaan setelah proses awal dilakukan. Persamaan proses pembuatan pada telur asin kontrol dan perlakuan terjadi pada 3 proses, yaitu: proses pembersihan, proses penggabungan adonan, proses pembalutan telur dengan adonan, hingga pada saat proses akhir yaitu, penyimpanan telur bebek. Persamaan yang dilakukan pada ketiga proses pembuatan tersebut adalah alat, teknik dan lama waktu yang digunakan pada masing-masing proses.
2. Telur asin yang menggunakan pelepah nipah mampu memenuhi ciri-ciri atau karakteristik telur asin yang memiliki kualitas yang baik.

### **3.5. Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Uji Organoleptik**

#### **3.5.2. Aspek Rasa**

Deskripsi hasil uji organoleptik aspek rasa pada telur asin adalah sebagai berikut:

Tabel 4.1. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Rasa pada Telur Asin

Tahap Uji Coba 1

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelepeh Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	skor	n	skor	n	skor	n	skor
Sangat suka (5)	8	40	23	115	11	55	16	80
Suka (4)	24	96	28	112	30	120	25	100
Kurang Suka (3)	22	66	11	33	21	63	19	57
Tidak suka (2)	10	20	3	6	4	8	7	14
Sangat tidak suka (1)	3	3	2	2	1	1	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>225</b>	<b>67</b>	<b>268</b>	<b>67</b>	<b>247</b>	<b>67</b>	<b>251</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.36</b>		<b>4.00</b>		<b>3.69</b>		<b>3.75</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>suka</b>		<b>Suka</b>		<b>suka</b>	

Tabel 4.1. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh pada tiap jenis pelepeh nipah yang diujikan saat uji coba 1. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

1. Nilai konsentrasi pelepeh nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepeh nipah 100% (perlakuan 1) ( $3,36 < 4,00$ ). Nilai 3,36 dan nilai 4,00 yang merupakan nilai dari pelepeh nipah kontrol dan pelepeh nipah perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat, yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
2. Nilai konsentrasi pelepeh nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepeh nipah 75% (perlakuan 2) ( $3,36 < 3,69$ ). Nilai 3,36 dan nilai 3,69 yang merupakan nilai dari kontrol dan pelepeh nipah perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat, yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

3. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% ( perlakuan 3) ( $3,36 < 3,75$ ). Nilai 3,36 dan nilai 3,75 yang merupakan nilai dari kontrol dan pelepah nipah perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat, yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $4,00 > 3,69$ ). Nilai 4,00 dan nilai 3,69 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat, yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,69 < 3,75$ ). Nilai 3,69 dan nilai 3,75 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat, yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $4,00 > 3,75$ ). Nilai 4,00 dan nilai 3,75 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat, yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek rasa uji coba 1 adalah telur asin dengan konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 4,00

Tabel 4.2. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Rasa pada Telur Asin Tahap Uji Coba 2

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelepah Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	skor	n	skor	n	Skor	n	skor
Sangat suka (5)	7	35	22	110	10	50	18	90
Suka (4)	21	84	29	116	30	120	26	104
Kurang Suka (3)	26	78	11	33	20	60	18	54
Tidak suka (2)	11	22	3	6	6	12	5	10
Sangat tidak suka (1)	2	2	2	2	1	1	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>221</b>	<b>67</b>	<b>267</b>	<b>67</b>	<b>243</b>	<b>67</b>	<b>258</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.30</b>		<b>3.99</b>		<b>3.63</b>		<b>3.85</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>suka</b>		<b>Suka</b>		<b>Suka</b>	

Tabel 4.2. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh pada tiap jenis pelepah nipah yang diujikan saat uji coba 2. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap pelepah nipah. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

1. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) ( $3,30 < 3,99$ ). Nilai 3,30 dan nilai 3,99 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
2. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% sebagai kontrol lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% sebagai (perlakuan 2), yaitu ( $3,30 < 3,63$ ). Nilai 3,30 dan nilai 3,63 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
3. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,30 < 3,85$ ). Nilai 3,30 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3

memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,99 > 3,63$ ). Nilai 3,99 dan nilai 3,63 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,63 < 3,85$ ). Nilai 3,63 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,99 > 3,85$ ). Nilai 3,99 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek rasa uji coba 2 adalah telur asin dengan konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 3,99.

Tabel 4.3. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Rasa pada Telur Asin Tahap Uji Coba 3

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelepeh Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	skor	n	skor	n	skor	n	Skor
Sangat suka (5)	9	45	24	120	14	70	19	95
Suka (4)	23	92	31	124	33	132	27	108
Kurang Suka (3)	22	66	7	21	16	48	16	48
Tidak suka (2)	11	22	3	6	4	8	5	10
Sangat tidak suka (1)	2	2	2	2	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>227</b>	<b>67</b>	<b>273</b>	<b>67</b>	<b>258</b>	<b>67</b>	<b>261</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.39</b>		<b>4.07</b>		<b>3.85</b>		<b>3.90</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>sangat suka</b>		<b>Suka</b>		<b>suka</b>	

Tabel 4.3. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh pada tiap jenis pelepeh nipah yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

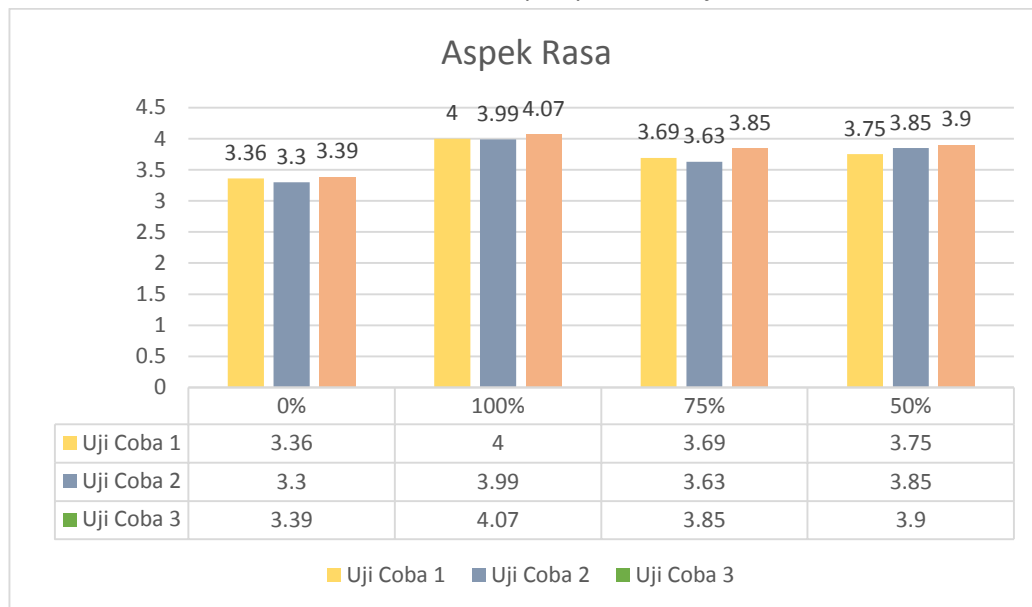
1. Nilai konsentrasi pelepeh nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepeh nipah 100% (perlakuan 1), yaitu ( $3,39 < 4,07$ ). Nilai 3,39 dan nilai 4,07 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria suka dan sangat suka pada masyarakat karena nilai kontrol diatas 3,0 sedangkan nilai perlakuan 1 diatas 4,0
2. Nilai konsentrasi pelepeh nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepeh nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,39 < 3,85$ ). Nilai 3,39 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
3. Nilai konsentrasi pelepeh nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepeh nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,39 < 3,90$ ). Nilai 3,39 dan nilai nilai 3,90 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3

memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu  $(4,07 > 3,85)$ . Nilai 4,07 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai dari perlakuan 1 dan perlakuan 2 memperoleh kriteria sangat suka dan kriteria suka karena nilai perlakuan 1 diatas 4,0 dan nilai perlakuan 2 diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,85 < 3,90)$ . Nilai 3,85 dan nilai 3,90 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(4,07 > 3,90)$ . Nilai 4,07 dan nilai 3,90 yang merupakan nilai dari perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria sangat suka dan kriteria suka pada masyarakat karena nilai perlakuan 1 diatas 4,0 sedangkan nilai perlakuan 3 diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek rasa uji coba 3 adalah telur asin dengan konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 4,07

Berdasarkan Tabel 4.1., 4.2. dan 4.3. diatas dapat disimpulkan perbedaan hasil jawaban dari panelis antara uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.1. sebagai berikut

Gambar 4.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Uji Coba 1,2,dan 3



Berdasarkan gambar 4.1. jenis perlakuan telur asin yang mendapat nilai paling baik dari panelis terdapat pada konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) dengan penilaian panelis pada tiap uji coba yang terus meningkat yaitu pada uji coba 1 diperoleh nilai 4,00, uji coba 2 diperoleh nilai 3,99 dan uji coba 3 diperoleh nilai 4,07 .

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis terhadap aspek rasa telur asin, dapat disimpulkan bahwa pelepah nipah memberikan pengaruh terhadap rasa telur asin. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penilaian aspek rasa panelis yang didapatkan dari uji coba 1 hingga uji coba 3 menunjukkan telur asin yang terbuat dari 100% garam (kontrol) mendapatkan nilai yang lebih kecil dari pada jenis telur asin yang terbuat dari pelepah nipah (perlakuan).

Pada uji coba 1, 2, dan 3 jumlah nilai konsentrasi 0% yaitu, 10,05, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 0% yaitu, 3.35. Jumlah nilai konsentrasi 100% yaitu, 12.06, sedangkan nilai rata-rata 100% yaitu, 4.02. Jumlah nilai konsentrasi 75% yaitu, 11.17, sedangkan nilai rata-rata 75% yaitu, 3.72. Jumlah nilai konsentrasi 50% yaitu, 11.5, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 50% yaitu, 3.83.



### 3.5.3. Aspek Tekstur

Deskripsi hasil uji organoleptik aspek tekstur pada telur asin adalah sebagai berikut:

Tabel 4.4. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Tekstur pada Telur Asin Tahap Uji Coba 1

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelepah Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G25N75)	
	n	skor	n	Skor	n	skor	n	skor
Sangat Baik (5)	3	15	12	60	10	50	14	70
Baik (4)	32	128	39	156	39	156	38	152
Kurang Baik (3)	24	72	11	33	12	36	9	27
Tidak Baik (2)	7	14	5	10	5	10	3	6
Sangat tidak Baik (1)	1	1	0	0	1	1	3	3
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>230</b>	<b>67</b>	<b>259</b>	<b>67</b>	<b>253</b>	<b>67</b>	<b>258</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.43</b>		<b>3.87</b>		<b>3.78</b>		<b>3.85</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>Suka</b>		<b>suka</b>		<b>Suka</b>	

Tabel 4.7. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek tekstur yang diperoleh pada tiap jenis pelepah nipah yang diujikan saat uji coba 1. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

1. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1), yaitu  $(3,43 < 3,87)$ . Nilai 3,43 dan nilai 3,87 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
2. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu  $(3,43 < 3,78)$ . Nilai 3,43 dan nilai 3,78 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

3. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,43 < 3,85)$ . Nilai 3,43 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu  $(3,87 > 3,78)$ . Nilai 3,87 dan nilai 3,78 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,78 < 3,85)$ . Nilai 3,78 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,87 > 3,85)$ . Nilai 3,87 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek tekstur uji coba 1 adalah telur asin dengan konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 3,87

Tabel 4.5. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Tekstur pada Telur Asin Tahap Uji Coba 2

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelepah Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	skor	n	skor	n	skor	n	Skor
Sangat Baik (5)	5	25	9	45	8	40	18	90
Baik (4)	26	104	41	164	41	164	35	140
Kurang Baik (3)	27	81	11	33	13	39	8	24
Tidak Baik (2)	7	14	6	12	5	10	3	6
Sangat Tidak Baik (1)	2	1	0	0	0	0	3	3
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>225</b>	<b>67</b>	<b>254</b>	<b>67</b>	<b>253</b>	<b>67</b>	<b>263</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.36</b>		<b>3.79</b>		<b>3.78</b>		<b>3.93</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>Suka</b>		<b>suka</b>		<b>Suka</b>	

Tabel 4.8. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek tekstur yang diperoleh pada tiap jenis pelepah nipah yang diujikan saat uji coba 2. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

1. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1), yaitu ( $3,36 < 3,79$ ). Nilai 3,63 dan nilai 3,79 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
2. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,36 < 3,78$ ). Nilai 3,63 dan nilai 3,78 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
3. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,36 < 3,93$ ). Nilai 3,63 dan nilai 3,93 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3

memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu  $(3,79 > 3,78)$ . Nilai 3,79 dan nilai 3,78 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,79 > 3,93)$ . Nilai 3,79 dan nilai 3,93 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,79 > 3,93)$ . Nilai 3,79 dan nilai 3,93 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek tekstur uji coba 2 adalah telur asin dengan konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 3,93

Tabel 4.6. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Tekstur telur Asin Tahap Uji Coba 3

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelelah Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	skor	n	Skor	n	skor	n	Skor
Sangat Baik (5)	6	30	11	55	10	50	15	75
Baik (4)	26	104	39	156	41	164	39	156
Kurang Baik (3)	27	81	11	33	12	36	9	27
Tidak Baik (2)	6	12	6	12	4	8	2	4
Sangat tidak Baik (1)	2	2	0	0	0	0	2	2
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>229</b>	<b>67</b>	<b>256</b>	<b>67</b>	<b>258</b>	<b>67</b>	<b>264</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.42</b>		<b>3.82</b>		<b>3.85</b>		<b>3.94</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>suka</b>		<b>suka</b>		<b>Suka</b>	

Tabel 4.9. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek tekstur yang diperoleh pada tiap jenis pelelah nipah yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

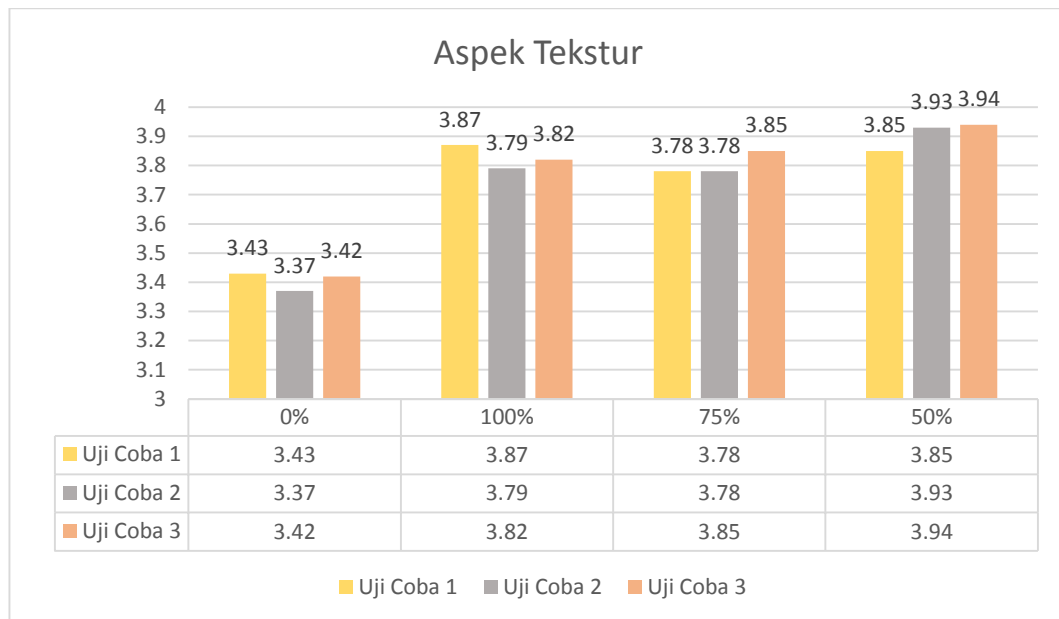
1. Nilai konsentrasi pelelah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelelah nipah 100% (perlakuan 1), yaitu ( $3,42 < 3,82$ ). Nilai 3,42 dan nilai 3,82 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
2. Nilai konsentrasi pelelah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelelah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,42 < 3,85$ ). Nilai 3,42 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
3. Nilai konsentrasi pelelah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelelah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,42 > 3,94$ ). Nilai 3,42 dan nilai 3,94 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3

memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,82 < 3,85$ ). Nilai 3,82 dan nilai 3,85 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,82 < 3,94$ ). Nilai 3,82 dan nilai 3,94 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,82 < 3,94$ ). Nilai 3,82 dan nilai 3,94 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek tekstur uji coba 3 adalah telur asin dengan konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 3,94

Berdasarkan Tabel 4.7., 4.8. dan 4.9. diatas dapat disimpulkan perbedaan hasil jawaban dari panelis antara uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.3. sebagai berikut:

Gambar 4.4 Hasil Penilaian Panelis terhadap Aspek Tekstur Uji Coba 1,2,dan 3



Berdasarkan gambar 4.3. jenis perlakuan telur asin yang mendapat nilai yang paling baik terdapat pada konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3) dengan penilaian panelis pada tiap uji coba terus meningkat yaitu pada uji coba 1 diperoleh nilai 3,85, uji coba 2 diperoleh nilai 3,93 dan uji coba 3 diperoleh nilai 3.94.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis terhadap aspek tekstur telur asin, dapat disimpulkan bahwa pelepah nipah memberikan pengaruh terhadap tekstur telur asin. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penilaian aspek tekstur panelis yang didapatkan dari uji coba 1 hingga uji coba 3 menunjukkan telur asin yang terbuat dari 100% garam (kontrol) mendapatkan nilai yang lebih kecil dari pada jenis-jenis telur asin yang terbuat dari pelepah nipah (perlakuan).

Pada uji coba 1, 2, dan 3, jumlah nilai konsentrasi 0% yaitu, 10.22, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 0% yaitu, 3.41. Jumlah nilai konsentrasi 100% yaitu, 10.98, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 100% yaitu, 3.66. Jumlah nilai konsentrasi 75% yaitu, 11.41, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 75% yaitu,

3.80. Jumlah nilai konsentrasi 50% yaitu, 11.72, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 50% yaitu, 3.91.

### 3.5.4. Aspek warna

Deskripsi hasil uji organoleptik aspek rasa pada telur asin adalah sebagai berikut:

Tabel 4.7. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Warna pada Telur Asin Tahap Uji Coba 1

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelepah Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	skor	n	skor	n	skor	n	skor
Sangat Menarik (5)	8	40	18	90	11	55	16	80
Menarik (4)	21	84	40	160	37	148	37	148
Kurang Menarik (3)	20	60	6	18	12	36	10	30
Tidak Menarik (2)	17	34	1	2	7	14	2	4
Sangat tidak Menarik (1)	1	1	2	2	0	0	2	2
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>219</b>	<b>67</b>	<b>272</b>	<b>67</b>	<b>253</b>	<b>67</b>	<b>264</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.27</b>		<b>4.06</b>		<b>3.78</b>		<b>3.94</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>sangat suka</b>		<b>suka</b>		<b>suka</b>	

Tabel 4.10. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek warna yang diperoleh pada tiap telur asin yang diujikan saat uji coba 1. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

1. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1), yaitu ( $3,27 < 4,06$ ). Nilai 3,27 dan nilai 4,06 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria suka dan sangat suka pada masyarakat karena nilai kontrol diatas 3,0 sedangkan nilai perlakuan 1 diatas 4,0
2. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,27 < 3,78$ ). Nilai 3,27



dan nilai 3,78 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

3. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,27 < 3,94)$ . Nilai 3,27 dan nilai 3,94 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu  $(4,06 > 3,78)$ . Nilai 4,06 dan nilai 3,78 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria sangat suka dan kriteria suka pada masyarakat karena nilai perlakuan 1 diatas 4,0 dan nilai perlakuan 2 diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,78 < 3,94)$ . Nilai 3,78 dan nilai 3,94 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh yang sama pada masyarakat karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(4,06 > 3,94)$ . Nilai 4,06 dan nilai 3,94 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria sangat suka dan kriteria suka pada masyarakat karena nilai perlakuan 1 diatas 4,0 dan nilai perlakuan 3 diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek warna uji coba 1 adalah telur asin dengan konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 4,06

Tabel 4.8. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Warna pada Telur Asin Tahap Uji Coba 2

Penilaian (skala)	Konsentrasi pelepah Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	Skor	n	skor	n	skor	n	skor
Sangat Menarik (5)	11	55	14	70	11	55	19	95
Menarik (4)	19	76	41	164	35	140	36	144
Kurang Menarik (3)	21	63	9	27	15	45	9	27
Tidak Menarik (2)	15	30	1	2	6	12	1	2
Sangat tidak Menarik (1)	1	1	2	2	0	0	2	2
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>225</b>	<b>67</b>	<b>265</b>	<b>67</b>	<b>252</b>	<b>67</b>	<b>270</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.36</b>		<b>3.96</b>		<b>3.76</b>		<b>4.03</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>Suka</b>		<b>suka</b>		<b>suka</b>		<b>sangat suka</b>	

Tabel 4.11. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek warna yang diperoleh pada pelepah nipah yang diujikan saat uji coba 2. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap kue telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

1. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1), yaitu  $(3,36 < 3,96)$ . Nilai 3,36 dan nilai 3,96 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
2. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu  $(3,36 < 3,76)$ . Nilai 3,36 dan nilai 3,76 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
3. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu  $(3,36 < 4,03)$ . Nilai 3,36 dan nilai 4,03 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3

memperoleh kriteria suka dan sangat suka pada masyarakat karena nilai kontrol diatas 3,0 sedangkan nilai perlakuan 3 diatas 4,0

4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,96 > 3,76$ ). Nilai 3.96 dan nilai 3,76 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,76 > 4,03$ ). Nilai 3.76 dan nilai 4,03 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria suka dan sangat suka pada masyarakat karena nilai perlakuan 2 diatas 3,0 sedangkan nilai perlakuan 3 diatas 4,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,96 < 4,03$ ). Nilai 3.96 dan nilai 4,03 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria suka dan sangat suka pada masyarakat karena nilai perlakuan 1 diatas 3,0 sedangkan nilai perlakuan 3 diatas 4,0
7. Jenis perlakuan telur asin yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek warna uji coba 2 adalah pelepah nipah dengan konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 4,03

Tabel 4.9. Penilaian Panelis terhadap Uji Organoleptik Warna pada Telur Asin Tahap Uji Coba 3

Penilaian (skala)	Konsentrasi Pelepah Nipah							
	0% (G100)		100% (N100)		75% (G25N75)		50% (G50N50)	
	n	skor	n	skor	n	skor	n	skor
Sangat Menarik (5)	12	60	18	90	11	55	16	80
Menarik (4)	21	84	37	148	36	144	38	152
Kurang Menarik (3)	20	60	8	24	14	42	11	33
Tidak Menarik (2)	12	24	2	4	6	12	1	2
Sangat tidak Menarik (1)	2	2	2	2	0	0	1	1
<b>Jumlah</b>	<b>67</b>	<b>230</b>	<b>67</b>	<b>268</b>	<b>67</b>	<b>253</b>	<b>67</b>	<b>268</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.43</b>		<b>4.00</b>		<b>3.78</b>		<b>4.00</b>	
<b>Kriteria</b>	<b>suka</b>		<b>suka</b>		<b>suka</b>		<b>suka</b>	

Tabel 4.12. menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek warna yang diperoleh pada tiap jenis pelepah nipah yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor diperoleh dari hasil penilaian kuesioner panelis terhadap telur asin. Sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi antara jumlah skor dan jumlah panelis yang mengikuti uji organoleptik.

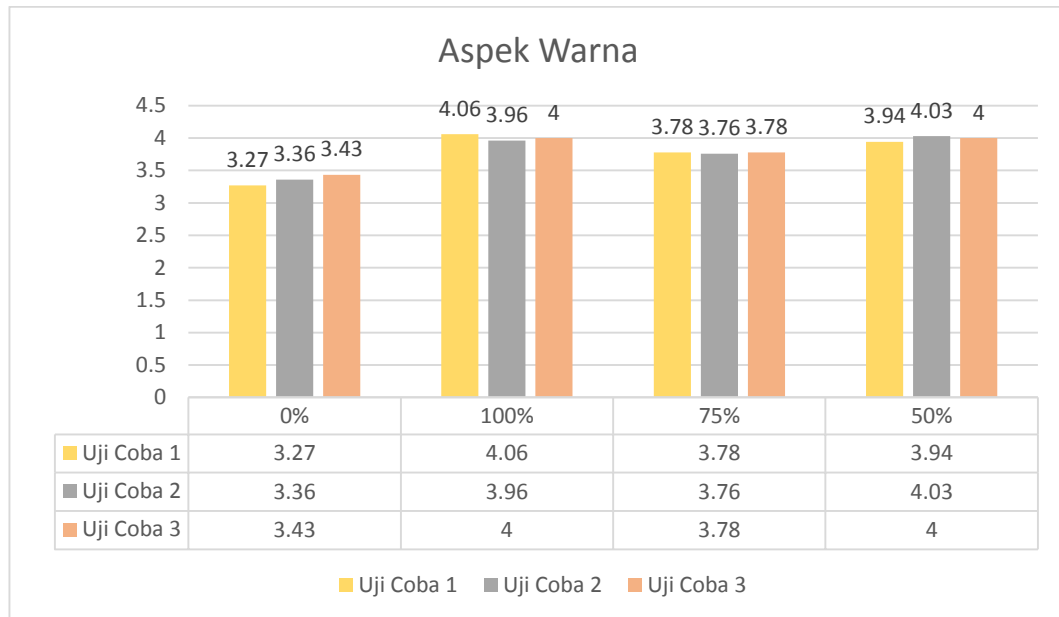
1. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1), yaitu ( $3,43 < 4,00$ ). Nilai 3,43 dan nilai 4,00 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 1 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
2. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $3,43 < 3,78$ ). Nilai 3,43 dan nilai 3,78 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
3. Nilai konsentrasi pelepah nipah 0% (kontrol) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,43 < 4,00$ ). Nilai 3,43 dan nilai 4,00 yang merupakan nilai kontrol dan nilai perlakuan 3

memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0

4. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) lebih besar dari nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2), yaitu ( $4,00 > 3,78$ ). Nilai 4,00 dan nilai 3,78 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 2 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
5. Nilai konsentrasi pelepah nipah 75% (perlakuan 2) lebih kecil dari nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $3,78 < 4,00$ ). Nilai 3,78 dan nilai 4,00 yang merupakan nilai perlakuan 2 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
6. Nilai konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) memperoleh nilai yang sama dengan nilai konsentrasi pelepah nipah 50% (perlakuan 3), yaitu ( $4,00 = 4,00$ ). Nilai 4,00 dan nilai 4,00 yang merupakan nilai perlakuan 1 dan nilai perlakuan 3 memperoleh kriteria yang sama pada masyarakat yaitu kriteria suka karena kedua nilai tersebut diatas 3,0
7. Jenis perlakuan pelepah nipah yang mendapatkan nilai paling baik dari panelis pada aspek warna uji coba 3 adalah pelepah nipah dengan konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 1) dan pelepah nipah 50% (perlakuan 3) dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 4,00

Berdasarkan Tabel 4.10., 4.11. dan 4.12. diatas dapat disimpulkan perbedaan hasil jawaban dari panelis antara uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.4. sebagai berikut:

Gambar 4.5 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Uji Coba 1,2,dan 3



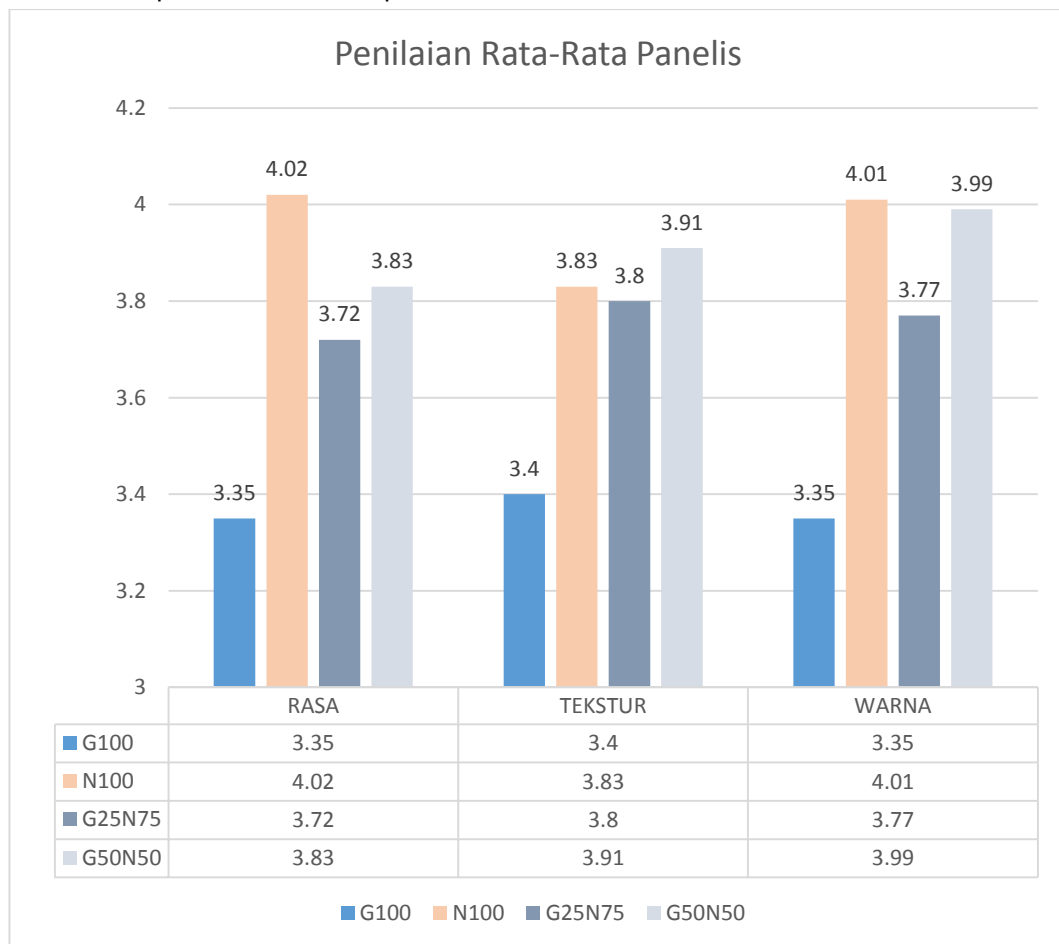
Berdasarkan gambar 4.4., jenis perlakuan telur asin yang mendapat nilai yang paling baik terdapat pada konsentrasi pelepah nipah 100% (perlakuan 3) dengan penilaian panelis pada tiap uji coba terus meningkat yaitu pada uji coba 1 diperoleh nilai 4,06, uji coba 2 diperoleh nilai 3,96 dan uji coba 3 diperoleh nilai 4.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis terhadap aspek warna telur asin, dapat disimpulkan bahwa pelepah nipah memberikan pengaruh terhadap warna telur asin. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penilaian aspek warna panelis yang didapatkan dari uji coba 1 hingga uji coba 3 menunjukkan telur asin yang terbuat dari 100% garam (kontrol) mendapatkan nilai yang lebih kecil dari pada jenis telur asin yang terbuat dari pelepah nipah (perlakuan).

Pada uji coba 1, 2, dan 3, Jumlah nilai konsentrasi 0% yaitu, 10,6, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 0% yaitu, 3.35. Jumlah nilai konsentrasi 100% yaitu, 12.02, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 100% yaitu, 4.01. Jumlah nilai konsentrasi 75% yaitu, 11.32, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 75% yaitu, 3.77. Jumlah nilai konsentrasi 50% yaitu, 11.97, sedangkan nilai rata-rata konsentrasi 50% yaitu, 3,99.

Berikut akan dijelaskan mengenai penilaian rata-rata panelis terhadap uji coba 1, 2, dan 3

Gambar 4.6 penilaian rata-rata panelis



Pada gambar 4.6 merupakan hasil rata-rata penilaian panelis terhadap uji coba 1, 2, dan 3 dan diperoleh hasil bahwa telur asin yang merupakan perlakuan mendapatkan respon dengan kriteria sangat suka dari masyarakat karena memperoleh nilai dengan rata-rata di atas 4,0. Sedangkan telur asin yang merupakan kontrol mendapatkan respon dengan kriteria suka dari masyarakat karena memperoleh nilai dengan rata-rata di atas 3,0.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Secara umum, kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pelepah nipah dapat digunakan sebagai bahan substitusi Garam. Hal tersebut dibuktikan dengan melihat proses pembuatan antara pelepah nipah kontrol dan perlakuan yang memiliki kesamaan dan hasil penilaian panelis menunjukkan bahwa semua telur asin yang terbuat dari pelepah nipah mendapatkan respon dengan kriteria sangat suka dengan nilai rata-rata diatas 4,0 sedangkan telur asin yang terbuat dari garam mendapatkan respon dengan kriteria suka dari panelis dengan nilai rata-rata diatas 3,0.
2. Pelepah nipah memberikan pengaruh terhadap aspek rasa, tekstur, dan warna telur asin karena hasil yang didapatkan dari penilaian masyarakat untuk semua uji coba adalah nilai dari telur asin dengan konsentrasi 0% garam (telur asin perlakuan) lebih besar dari nilai yang didapatkan oleh jenis telur asin kontrol. Akan tetapi perbandingan nilai yang didapatkan antara telur asin kontrol dan telur asin perlakuan tidak terlalu jauh, atau dengan kata lain, nilai yang didapatkan telur asin kontrol mendekati nilai yang didapatkan telur asin perlakuan.
3. Semua jenis telur asin perlakuan dapat diterima oleh masyarakat. Hal itu dibuktikan dari hasil penilaian masyarakat terhadap telur asin perlakuan mulai dari uji coba 1 hingga uji coba 3 menunjukkan nilai diatas 4,0 dengan perolehan kriteria sangat suka untuk semua jenis perlakuan telur asin.



## **5.2. Saran**

Melihat hasil penelitian ini, masih perlu dilakukan penelitian lebih dalam untuk mengetahui dan mengenal lebih lanjut tentang tanaman nipah khususnya bagian pelepah nipah. Karena, penulis mengalami hambatan dalam mendapatkan teori yang terkait dengan pelepah nipah. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya, dilakukan uji lab terhadap telur asin yang menggunakan pelepah nipah, agar kesehatan dari produk ini dapat terjamin dan memiliki bukti yang tertulis. Tanaman nipah sangat bermanfaat bagi manusia, mulai dari akar sampai buah.

Untuk indutsri makanan yang ingin mengembangkan usaha dengan membuat telur asin yang menggunakan pelepah daun nipah sebaiknya, menyediakan ruangan khusus untuk proses pengeringan pelepah daun nipah. Hal ini bertujuan untuk mengantisipasi cuaca yang sewaktu-waktu dapat berubah. Sehingga, dapat memudahkan dalam proses pengeringan.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ristanto, setyo. 2013. *Uji Organoleptik Dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah*. Surakarta (26 Maret 2016, 22:07)
- [2] Hidayah, nur. 2013. *Teknologi Pengasinan Telur Dengan Perendaman Media Teh Hijau Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Kuning Telur Hasil Olahan*. Surakarta (30 Maret 2016, 04:15)
- [3] Putri, ika juniawati, dkk. 2012. *Aktivitas Antioksidan Daun Dan Biji Buah Nipah Asal Pesisir Banyuasin Sumatera Selatan Dengan Metode DPPH*. Sumatera Selatan (10 Maret 2016, 13:25)
- [4] Irawanto, rony. 2013. *Peran Nipah Sebagai Vegetasi Kunci Habitat Burung Dan Penyebarannya Di Sungai Ketingan Sidoarjo*. Malang (30 Maret 2016, 10:17)
- [5] Wijana, susinggih, dkk. 2012. *Pemanfaatan Serat Pelepah Nipah Sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Kertas Seni*. Malang (16 Maret 2016, 23:05)
- [6] Salirawati, *Pembuatan Telur Asin Rasa Bawang Sebagai Alternatif Peningkatan Nilai Jual Telur Bebek ( 19 Juni 2016, 10:45)*
- [7] Wicaksono, afrilia dwi. 2012. *Pembuatan Telur Itik Asin Hemat Energi Dengan Teknik Pendingin Nitrogen*. Semarang (11 Maret 2016, 08:45)
- [8] Vaozia, syifa, 2012. *Telur Asin*, Semarang: Universitas Diponegoro, ( 19 Juni 2016, 11:05)
- [9] Nurrahmawaty, kiky. 2011. *Uji Protein Dan Kalsium Pada Telur Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Abu Pelepah Kelapa Dan Perendaman Dalam Larutan Teh Berbagai Konsentrasi*. Semarang (30 Maret 2016, 04:31)
- [10] Samsudin dan Kusherdyana, 2013. *Statistika Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- [11] Heriyanto, dkk. 2011. *Potensi Dan Sebaran Nipah Sebagai Sumber Daya Pangan*. Kalimantan Timur (3 Maret 2016, 23:15)
- [12] *Departemen Pendidikan Nasional, 2003, Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Jakarta: Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum.*

[13] Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta

[14] Suharsimi Arikunto, 2010. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT Asdi Mahasatya.

*Http: Menurut Dr. Susan Jebb Kepala Gizi Dan Penelitian Kesehatan (diakses 03:15 WITA)*

*Http: Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) (diakses 03:20 WITA)*