

**PENGARUH MEDIA KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana*)
TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN, DAN
KADAR AIR PADA TELUR ASIN**



SKRIPSI

OLEH :

**ARSIGEN PRATAMA
NPM. 2154231010**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
2025**

**PENGARUH MEDIA KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana*)
TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN, DAN
KADAR AIR PADA TELUR ASIN**



SKRIPSI

**Diajukan Kepada Universitas Muhammadiyah Bengkulu Sebagai Salah Satu
Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Sarjana Peternakan**

OLEH :

**ARSIGEN PRATAMA
NPM. 2154231010**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU
2024**

**PENGARUH MEDIA KULIT MANGGIS (*Garcinia mangostana*)
TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN, DAN
KADAR AIR PADA TELUR ASIN**

SKRIPSI

OLEH:

ARSIGEN PRATAMA

NPM.2154231010

**Telah dipertahankan didepan Tim Penguji
Pada Tanggal 11 April 2025**

Pembimbing 1



Ir. Edwar Suharnas, MP
NIP. 196810051993031002

Pembimbing II



Neli Definiati, SP.MP
NIP. 197212252000042040

Penguji 1



Dr. Ir. Sunaryadi, M.Si
NIP. 196702021993031007

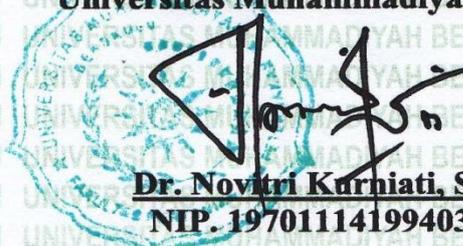
Penguji II



Suliasih, S.Pt., M.Si
NIP. 198005152019042139

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu**



Dr. Novitri Kurniati, SP.MP
NIP. 197011141994032001

PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Arsigen Pratama
NPM : 2154231010
Jurusan : Peternakan
Fakultas : Pertanian dan Peternakan

Menyatakan bahwa karya tulis (Skripsi) dengan judul : Pengaruh Media Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Kadar Air Pada Telur Asin adalah benar merupakan hasil karya penulis atau hasil penulisan asli dari penulis dengan sepenuh hati, kecuali dalam bentuk kutipan-kutipan atau teori-teori yang disebutkan sumbernya.

Demikian pernyataan dibuat sebenarnya, apabila ternyata karya ini tidak sesuai dengan pernyataan yang dibuat, penulis bersedia menanggung sanksi sesuai dengan peraturan akademis.

1 2025
METERAI
TEMPEL
20AMX347157580
Arsigen Pratama
NPM. 2154231010

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

- *Mahasiswa tingkat akhir tidak perlu berkeluh kesah, itu akan memperlambat proses, lebih baik bangkit dan kejar cita-cita hingga wisuda tepat waktu.*
- *Skripsi tidak akan selesai apabila kamu hanya memikirkannya, ayo take action, jangan jadi pemalas dan penakut karena ada harapan besar orangtua diatas pundak kamu.*

PERSEMBAHAN

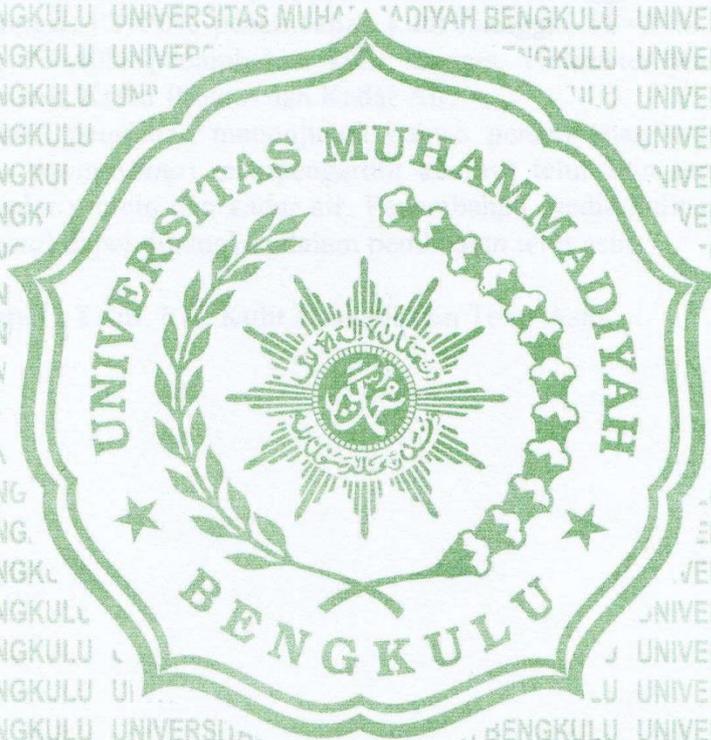
Alhamdulillahirobbil'alamin, dengan mengucapkan puji syukur kepada Allah SWT, atas limpahan rahmat-Nya sehingga saya dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi ini. Sholawat beserta salam senantiasa saya ucapkan kepada suri tauladan kita Nabi Muhammad shallallahu alaihi wasallam, dengan segala kerendahan hati dan niat tulus serta ikhlas saya persembahkan dengan rasa cinta tanpa batas kupersembahkan karya sederhana ini untuk:

- *Kepada Kedua orang tuaku tercinta, Ibu Apridayati, Ayah Rudi Hartono Terima kasih atas kasih sayang, doa dukungan kalian dan motivasi serta kekuatan dan pengorbanan sehingga anakmu ini menyelesaikan pendidikan*

S. Pt

- *Saudara sekandungku, Ailen Pratiwi terima kasih telah memberikan semangat dan semoga kita bisa menjadi anak yang membanggakan kedua orang tua.*
- *Keluarga besar, sepupu-sepupu dan semua keluarga yang telah membantu, memberikan semangat serta dukungannya.*

- *Dosen Pembimbing (Ir. Edwar Suharnas, MP dan Neli Definiati, SP.,MP) dan Dosen Penguji (Dr.Ir. Sunaryadi, M.Si dan Sulasih, S.Pt.,M.Si) yang sudah sabar dalam membimbing serta memberi masukan dan saran selama ini, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.*
- *Untuk teman-teman seperjuangan angkatan 2021 terima kasih untuk segala yang telah kita sama-sama lewati dan sukses kedepannya untuk kita semua.*
- *Untuk teman team penelitian terima kasih untuk proses dan kerjasamanya.*
- *Almamater kebanggaanku Universitas Muhammadiyah Bengkulu*



ABSTRAK

Arsigen Pratama. Pengaruh Media Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein dan Kadar Air Pada Telur Asin. (dibawah bimbingan Ir. Edwar Suharnas, MP dan Neli Definiati, SP.,MP) Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

Tujuan dan manfaat penelitian ini untuk mengetahui Pengaruh Media Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Kadar Air Pada Telur Asin. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024-Januari 2025 yang bertempat di Laboratorium Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu dan di analisa sampel telur asin di Laboratorium Peternakan Universitas Bengkulu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan P0=0% tanpa penambahan kulit manggis, P1=10% penambahan kulit manggis, P2=20% penambahan kulit manggis, P3=30% penambahan kulit manggis, P3=40% penambahan kulit mnggis. Parameter yang diamati adalah Kadar Lemak, Kadar Protein dan Kadar Air.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan media kulit manggis (*Garcinia mangostana*) mempengaruhi kualitas telur asin terutama pada kadar lemak, kadar protein dan kadar air. Penambahan media kulit manggis (*Garcinia mangostana*) dapat digunakan dalam pembuatan telur asin.

Kata Kunci : Telur, Itik, Kulit Manggis dan Telur Asin.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Media Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*) Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Kadar Air Pada Telur Asin” Skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

Ucapan terima kasih penulis berikan kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
2. Ketua Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
3. Bapak Ir. Edwar Suharnas, MP sebagai pembimbing I
4. Ibu Neli Definiati, SP.MP sebagai pembimbing 2
5. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan proposal penelitian ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima kritikan dan saran yang bersifat membangun. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat berguna bagi kita semua.

Bengkulu, 11 April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Manfaat Penelitian	3
1.4. Hipotesis Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Telur Bebek	4
2.2. Telur Asin	7
2.3. Kulit Buah Manggis	9
2.4. Kadar Lemak	12
2.5. Kadar Protein	14
2.6. Kadar Air	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	18
3.3. Metode Penelitian	19
3.4. Analisis Statistik	19
3.5. Tahapan Penelitian	20
3.6. Parameter yang diamati	22

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Kadar Lemak	25
4.2. Kadar Protein	26
4.3. Kadar Air	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	30
5.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Telur Bebek/100 gram	5
2. Kandungan Gizi Telur Asin	13
3. Analisis Sidik Ragam	19
4. Rataan Kadar Lemak Telur Asin dengan Penambahan Media Kulit Manggis	25
5. Rataan Kadar Protein Telur Asin dengan Penambahan Media Kulit Manggis.....	26
6. Rataan Kadar Air Telur Asin dengan Penambahan Media Kulit Manggis.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak	35
2. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein	37
3. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air	39
4. Kulit Manggis	41
5. Penjemuran Kulit Manggis	41
6. Bahan Pembuatan Telur Asin	41
7. Pencampuran Media	42
8. Proses Pembalutan Telur Asin	42
9. Telur Yang Sudah Dibalut Media	43
10. Pembongkaran Media Pembuatan Telur Asin	43
11. Telur Yang Sudah Dilakukan Pemeraman	43

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pemanfaatan kulit buah manggis sebenarnya sudah dilakukan sejak dahulu. Kulit buah manggis secara tradisional digunakan pada berbagai pengobatan di Negara India, Myanmar Sri langka, dan Thailand. Secara luas, manggis sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh karena diketahui mengandung Xanthone sebagai antioksidan, Kulit buah manggis terdiri dari dua lapisan yaitu epicarp dan endocarp. Lapisan endocarp ini memiliki tekstur yang lunak dan lembut, dan terkandung xanton yakni 107.76 mg/100 g, antosianin 5,7-6,2mg/g, karbohidrat 82,50 %, protein 3,02 %, dan lemak 6,45 % (Agustina, *dkk.*, 2015). Pemilihan media yang dapat dipergunakan dalam proses pengasinan tekstur adalah media yang mampu membungkus permukaan telur. Endocarp kulit buah manggis memiliki bentuk dan tekstur yang dapat dimanfaatkan sebagai media pembuatan telur asin yang mana diharapkan mampu meningkatkan nilai gizi telur asin dengan masuknya antioksidan yang terkandung didalamnya.

Telur adalah salah satu makanan paling lengkap gizinya. Selain itu, bahan pangan ini juga bersifat serba guna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Telur adalah substansi yang dihasilkan oleh ternak itu sendiri di dalam tubuhnya, substansi tersebut membentuk organisme baru atau kehidupan baru. Selain dibungkus dengan kulit yang keras sebagai pelindung, telur juga dilengkapi dengan bahan makanan yang lengkap.

Salah satu telur unggas yang paling banyak dikonsumsi adalah telur bebek. Telur bebek sebagai bahan pangan cukup sempurna mengandung zat gizi tinggi,

mudah dicerna, kaya protein, lemak dan zat-zat lain yang dibutuhkan tubuh. Kandungan protein dalam telur bebek cukup tinggi, yaitu 13,1 gram per 100 gram dibandingkan dengan telur ayam sebanyak 12,8 gram per 100 gram (Warisno, 2005). Telur bebek merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur bebek terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin dan mineral. Berdasarkan sifat kimia, khususnya nilai gizi telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa tumbuh-kembang, ibu hamil dan menyusui, serta usia lanjut (Rasyaf, 2005). Telur itik juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak jika disimpan dalam waktu yang cukup lama. Kerusakan tersebut disebabkan adanya penguapan CO^2 dan H^2O dari dalam telur serta adanya kontaminasi pada kulit telur oleh mikroorganisme (Kusumawati *dkk.*, 2012).

Dibutuhkan suatu penyimpanan dan penanganan yang baik untuk menjaga kualitas fisik telur. Salah satu bentuk pengolahan telur itik/bebek yang sering digunakan dan digemari oleh masyarakat Indonesia adalah telur asin. Metode pengasinan umumnya dilakukan dengan dua cara, yaitu perendaman dalam larutan garam dan pemeraman dengan adonan campuran garam dan tanah liat, abu gosok, atau bubuk batu bata merah. Pengasinan telur merupakan salah satu cara pengolahan telur yang bertujuan untuk menambah umur simpan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat, dimana kandungan garam dapat menghambat perkembangan mikroorganisme dan sekaligus memberikan aroma khas, sehingga telur dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama.

Berdasarkan latar belakang diatas maka akan dilakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Media Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L*) Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Kadar Air Pada Telur Asin”

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh Media Kulit Manggis (*Garcinia mangotana L*) Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Kadar Air Pada Telur Asin.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan kulit manggis sebagai media membuat telur asin.
- Memanfaatkan limbah kulit manggis sebagai bahan tambahan dalam pembuatan telur asin.
- Mengetahui nilai gizi dari telur asin yang dibuat menggunakan media dari kulit manggis.

1.4. Hipotesis Penelitian

Penggunaan media kulit manggis akan berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar protein dan kadar air telur asin.