

**PERBANDINGAN KADAR LEMAK PADA BERBAGAI METODE
PEMASAKAN TELUR AYAM BURAS (*Gallus gallus domesticus*)
DAN AYAM RAS (*Gallus bankiva*)**

SKRIPSI



Oleh:

**NAMA : MASNUN SUNETH
NIM : 180302074**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI AMBON
2024**

PENGESAHAN SKRIPSI

JUDUL : PERBANDINGAN KADAR LEMAK PADA
BERBAGAI METODE PEMASAKAN TELUR
AYAM BURAS (*Gallus gallus domesticus*) DAN
AYAM RAS (*Gallus bankiva*)

NAMA : MASNUN SUNETH

NIM : 180302074

JURUSAN/KELAS : PENDIDIKAN BIOLOGI/C

FAKULTAS : ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN IAIN
AMBON

Telah diuji dan dipertahankan dalam Sidang Munaqasyah yang diselenggarakan pada Hari Senin tanggal 13 Febuari Tahun 2024 dan dinyatakan dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) dalam Ilmu Pendidikan Biologi.

DEWAN MUNAQASYAH

Pembimbing I : Asyik Nur Allifah AF, M.Si (.....)

Pembimbing II : Sarmawaty Kotala, M.Si (.....)

Penguji I : Tri Santi Kurnia, M.Pd (.....)

Penguji II : Dr. Nur Alim Natsir, M.Si (.....)

Diketahui Oleh :
Ketua Program Studi
Pendidikan Biologi


Surafi, M.Pd
NIP.197002282003122001

Disahkan Oleh :
Dekan FITK IAIN Ambon


Dr. Ridhwan Latuapo, M.Pd.I
NIP.197311052000031002



PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : MASNUN SUNETH

NIM : 180302074

Program Studi : Pendidikan Biologi

Judul Skripsi : Perbandingan Kadar Lemak Pada Berbagai Metode Pemasakan
Telur Ayam Buras (*Gallus gallus domesticus*) dan Ayam Ras
(*Gallus bankiva*).

Menyatakan bahwa skripsi ini benar merupakan hasil penelitian/karya sendiri. jika di kemudian hari terbukti bahwa skripsi ini merupakan hasil duplikat, tiruan, plagiat atau dibantu orang lain secara keseluruhan atau sebagian, maka skripsi ini dan gelar yang diperolehnya batal demi hukum.

Ambon, ... Desember 2023

Yang Membuat Pernyataan



MASNUN SUNETH
NIM. 180302074

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

" Apapun yang sudah ditakdirkan Allah SWT, untuk menjadi takdir-mu, akan mencari jalan untuk menemukan mu. "

~Ali bin Abi Thalib~

PERSEMBAHAN:

Bismillahirrahmanirrahim,,...

"Sembah sujud serta syukur kepada Allah SWT, Taburan cinta dan kasih sayang-mu telah memberikanku kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkan ku dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang engkau berikan akhirnya skripsi yang sederhana ini dapat terselesaikan. Shalawat dan salam selalu terlimpahkan keharibaan Rasulullah Muhammad SAW. Kupersembahkan karya sederhana ini kepada orang yang sangat kukasihi dan kusayangi.

- Mama Dan Papa Tercinta, Sebagai tanda bakti hormat dan rasa terimakasih yang tiada terhingga kupersembahkan karya kecil ini kepada Papa(Janudin Suneth) dan Mama(Rosida Kacong) yang telah memberikan kasih sayang, secara dukungan, ridho, dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tidak bisa kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata persembahan. Semoga ini bisa menjadi langkah awal bagiku untuk membahagiakan Mama dan Papa nantinya, semoga Allah senantiasa memberikan Mama dan Papa umur, kesehatan selalu, dihindari dari hal² buruk dan dimudahkan jalan rezekinya(Amiin)□□

- Adik-adikqu, (Lina Afriyani Suneth) (Inhar Ahmad Suneth) (Rahmat Suneth, Terima kasih aku ucapkan ke kalian yang selalu sabar dalam menanti sampai dimana aku bisa diwisuda walau pun banyak rintangan yang aku lewati selama proses nya tapi kalian selalu mengedepankan aku dalam hal biaya .

dan

- Kakak-² aku (Bazrul Makatita, S.Kep), (Tayeb Makatita, S.kep), dan (Usman Kaliky) terimah kasih karna kalian selalu membantuku dalam hal kekurangan kalian selalu ada untuk ku ... □

Thank'You
I Love You All

ABSTRAK

MASNUN SUNETH. NIM. 180302074. Judul Skripsi: Perbandingan Kadar Lemak Pada Berbagai Metode Pemasakan Telur Ayam Buras (*Gallus gallus domesticus*) dan Ayam Ras (*Gallus bankiva*). Dibimbing oleh Pembimbing I: Asyik Nur Alifah, M.Si dan Pembimbing II: Sarmawaty Kotala, M.Si. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan, IAIN Ambon, 2023

Salah satu produk makanan yang memiliki nilai gizi tinggi adalah telur. Telur memiliki kandungan gizi yang terdiri atas 12% lemak, 13% protein, vitamin dan mineral. Kandungan gizi pada telur yang cukup lengkap, sehingga menjadikan telur banyak diminati oleh kalangan masyarakat baik dikonsumsi dengan cara digoreng, direbus dan dikukus atau diolah menjadi produk olahan lainnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar lemak pada pengolahan telur ayam rebus, kukus, dan goreng dari telur ayam buras (*Gallus gallus domesticus*) dan ayam ras (*Gallus bankiva*).

Jenis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan laboratorium. Penelitian berlokasi di dua tempat, yaitu: 1) pasar mardika sebagai lokasi pembelian telur; dan 2) laboratorium BARISTAND sebagai lokasi uji lemak telur dengan menggunakan metode pemasakan dengan cara digoreng, direbus, dan dikukus. Sedangkan penelitiannya dilangsungkan 25-28 September 2023. Pengujian lemak telur menggunakan uji soxhlet. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian diperoleh data bahwa metode pemasakan dengan cara direbus menunjukkan kadar lemak telur ayam buras 16.89% berbanding 13.69% telur ayam ras; 2) metode pemasakan digoreng, kadar lemak telur ayam buras 16.89% berbanding 15.14% telur ayam ras; dan 3) metode pemasakan dikukus, kadar lemak telur ayam buras 16.84% berbanding 12.96% telur ayam ras.

Kata Kunci: *Lemak, Metode Pemasakan, Telur Ayam*

KATA PENGANTAR



Tiada kata yang paling indah selain puji dan rasa syukur kepada Allah SWT, yang telah menentukan segala sesuatu berada di tangan-Nya, sehingga tidak ada setetes embun pun dan segelintir jiwa manusia yang lepas dari ketentuan dan ketetapan-Nya. Alhamdulillah atas hidayah dan inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi ini yang berjudul: “Perbandingan Kadar Lemak Pada Berbagai Metode Pemasakan Telur Ayam Buras (*Gallus gallus domesticus*) dan Ayam Ras (*Gallus bankiva*)”, yang merupakan syarat dalam rangka menyelesaikan studi untuk menempuh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Biologi di IAIN Ambon.

Karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis maupun pihak lain secara keseluruhan. Dari pelaksanaan hingga penyusunan skripsi ini, penulis mendapat banyak pelajaran, dukungan motivasi, dan bantuan berupa bimbingan yang tak ternilai harganya dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Prof. Dr. Zainal Abidin Rahawarin, M.Si selaku Rektor IAIN Ambon, Dr. Adam Latuconsina, M.Si selaku Wakil Rektor Bidang Akademik dan Pengembangan Lembaga, Dr. Ismail Tuanany, M.M selaku Wakil Rektor

Bidang Administrasi Umum, Perencanaan dan Keuangan, serta Dr. M. Faqih Seknun, M.Pd selaku Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama.

2. Dr. Ridhwan Latuapo, M.Pd.I selaku Dekan. Dr. St. Jumaedah, M.Pd.I selaku Wakil Dekan I, Cornelia Pary, M.Pd selaku Wakil Dekan II, dan Dr. Muhajir Abd. Rahman, M.Pd.I Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan IAIN Ambon.
3. Ketua Program Studi Pendidikan Biologi Ibu Surati, M.Pd yang berkenan menyetujui judul skripsi ini.
4. Asyik Nur Allifah AF, M.Si dan Sarmawaty Kotala, M.Si selaku dosen pembimbing I dan II sekaligus orang tua kedua saya di kampus yang telah memberikan tenaga, waktu, dan pikiran untuk membimbing dan mengarahkan skripsi saya hingga saya dinyatakan lulus.
5. Seluruh dosen dan tenaga pengajar IAIN Ambon yang telah memberikan informasi, bantuan, dan sumber daya.
6. Ransi Pasae ST., MM., M.Ling selaku kepala Lab BARISTAND Ambon beserta seluruh pegawai yang telah memberi izin kepada penulis dan membantu pelaksanaan penelitian di lingkup Lab BARISTAND.
7. Seluruh teman-teman angkatan 2018 serta kakak dan adik kelas yang selalu bersedia untuk bertukar pikiran dan memberi motivasi tiada henti.

Ambon, 13-02-2024

Penulis



Masnun Suneth

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
PENGESAHAN SKRIPSI	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Defenisi Operasional	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telur Ayam	7
B. Ayam Buras	15
C. Ayam Ras	18
D. Lemak	20
E. Penelitian Terdahulu yang Relevan	24
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Objek Penelitian	26
D. Alat dan Bahan Penelitian	26
E. Prosedur Penelitian	27
F. Teknik Pengumpulan Data	30
G. Teknik Analisis Data	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan.....	32
BAB V PENUTUP.....	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur telur ayam.....	8
------------	--------------------------	---

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Alat penelitian yang digunakan dalam penelitian	26
Tabel 3.2	Bahan yang digunakan selama penelitian	27
Tabel 4.1.	Analisis kadar lemak pada telur ayam buras dan ayam ras dengan metode pemasakan yang berbeda	32

DAFTAR LAMPIRAN

Tabel	Teks	Hal
1	Dokumentasi Penelitian	
2	Alat penelitian yang digunakan dalam penelitian.....	
3	Rekapitulasi Kadar Lemak Telur Ayam Buras dan Ras.....	
4	Surat Ijin Penelitian.....	
5	Surat Selesai Penelitian.....	

..

.