

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan Produksi Unggas. Jilid ke 1. Universitas Andalas, Padang.
- Achmanu, Muharli, Salaby. 2011. Pengaruh lantai kandang (rapat dan renggang) dan imbalan jantan-betina terhadap konsumsi pakan, bobot telur, konversi pakan dan tebal kerabang pada burung puyuh. *Ternak Tropika*. 12:1-14.
- Andriani, S. 2007. Pengaruh Starnox dalam Ransum yang Mengandung Sumber Serat Berbeda dan Tepung Daun Pepaya terhadap Pobot Potong dan Komposisi Fisik Karkas Itik Bali Umur 76 Minggu. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar.
- Apriantono, A. (1988). Analisis kadar lemak pangan. Bandung: ITB.
- Asyaf, M. 2006. Manajemen Peternakan Ayam Broiler. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bappenas. 2010. *Strategi Peningkatan Pertumbuhan Subsektor Peternakan Mendukung Peningkatan Pendapatan dan Diversifikasi (Draft)*. Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. Jakarta.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi. Hal 14
- Desyanti, M. (2013). Analisa kualitatif dan kuantitatif karbohidrat. Diunduh kembali dari <https://www.scribd.com/doc/147498064/Analisa-Kualitatif-DanKuantitatif-Karbohidrat>
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Veratamala, A. 2017. *Gizi Anak dan Remaja*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- Haryono. 2010. *Langkah-Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras*. Temu teknis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Hidayat. 2006. *Pengantar Ilmu Keperawatan Anak*. Jakarta : Penerbit Salemba Medika. 2006. Hal. 44
- Komala. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student master Animal Science, (Fac. Agriculture-UPM,). Hal 101
- Mahmuddin. 2020. *"Analisis Fluktuasi dan Trend Harga Telur Ayam di Kota Makassar"*, (Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar), hal. 5.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal 53

- Niman, Susanti. 2017. *Promosi dan Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: CV.Trans Info Media.
- Potter. P.A dan A.G. Perry. 2010. *Buku Ajar Fundamental Keperawatan Edisi.7*.Jakarta: Salemba Medika.
- Price, S.A., dan Wilson, L.M. 2006. *Patofisiologi, Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit*,Edisi 6, hal. 1271.
- Proverawati, A dan Siti, A. 2009. *Buku Ajar Gizi Untuk Kebidanan*. Yogyakarta :Nuha Medika.
- Purwadi. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*, (Malang: Universitas Brawijaya Press), hal. 77.
- Riski Mulyadi. 2010. “*Kualitas Fisik Telur Ayam Ras Dan Telur Itik Yang Diawetkan Dengan Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Guajava Linn) Dan Daun Jati (Tectona Grandis) Pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda*”, Jurnal Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru, hal 1
- Rukmini, S.N.K. 2006. Penampilan dan Karakteristik Fisik Karkas Itik Bali Jantan yang diberi Daun Pepaya (*Carica papaya L.*), Daun Katuk (*Sauropus androgenus*) dan Kombinasinya melalui Air Minum. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Udayana, Denpasar.
- Sudaryani, T. 2000. *Kualitas Telur*. Penerbit PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur* (Penebar Swadaya, Jakarta).Cet.4, hal 122
- Suprijatna, E. U, Atmomarsono. R, Kartasudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta. Hal 34
- Tim Pokja SDKI DPP PPNI. 2017. *Standar Diagnosis Keperawatan IndonesiaDefinisi dans Indikator Diagnostik*. Jakarta: Dewan Pengurus PPNI.
- Widiyanto, D. 2003. *Pengaruh Bobot Telur dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Strain CP 909 yang ditambahkan Zeolit pada Ransumnya*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Widyantara, P. R. A. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Konsumsi Ayam Kampung dan Ayam Lohman Brown. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Udayana Denpasar.

Yuanta, Tri. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 33

Yunita. 2005. *Penentuan mutu telur*. [http:// kulinologi. co.id/ acrobat/ index1. php? View & id= 900](http://kulinologi.co.id/acrobat/index1.php?View&id=900). Diakses pada Mei 2022

Putri, LN, *Studi Morfometrik Pendugaan Bobot Badan Ayam Kampung DiCiamis Tegal Dan Blitar Melalui Analisis Regresi KomponenUtama*. (Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 2012)

Zein, Umar & Emir El Newi. Buku Ajar Ilmu Kesehatan: Memahami Gejala, Tanda dan Mitos. Yogyakarta: Deepublish

Zulfikar. 2013. Manajemen Pemeliharaan Ayam Petelur Ras. *Jurnal Lentera*. 13(1).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1.1 Sample Mentah dan Matang



Gambar 2. Proses Merebus, Mengukus Dan Menggoreng Telur



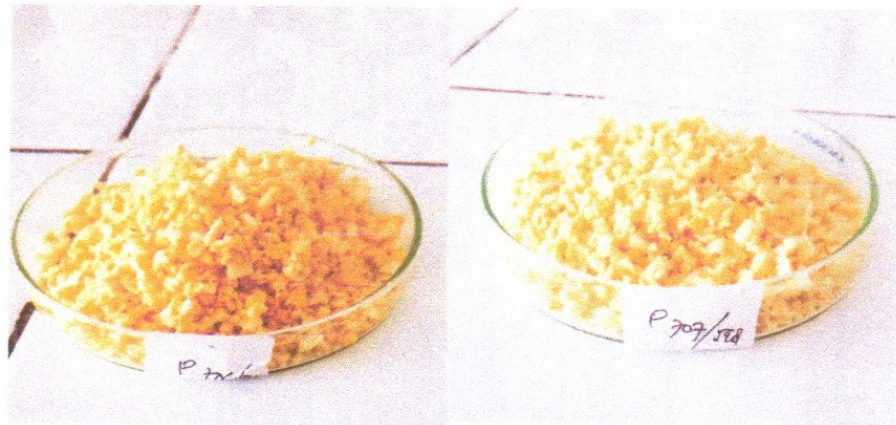
Gambar 3. Proses Preparasi Sample



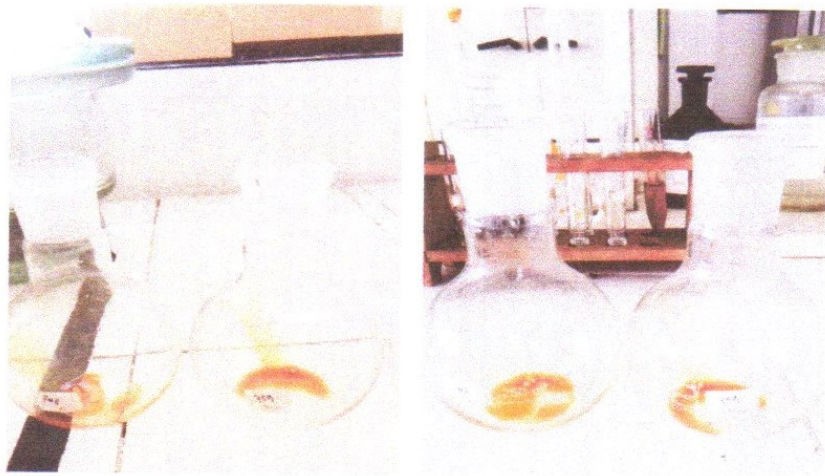
Gambar 4. Penuangan Larutan Hexana Ke Dalam Sample



Gambar 5. Sterilisasi Sample Dengan Alat Dalam Soxhlet



Gambar 6. Hasil Preparasi Sample



Gambar 7. Kandungan Lemak Dari Sample Ayam Buras Dan Ayam Ras

Lampiran 2

PERHITUNGAN KADAR LEMAK TELUR

Ulangan I	Ulangan II
Kode: P597 (ayam buras – rebus) Dik: berat labu kosong = 106.1040 berat labu setelah ekstraksi sampel = 106.5819 bobot contoh = 3.0384 Perhitungan = $\frac{106.5819 - 106.1040}{3.0384} \times 100 = 15.72\%$	Kode: P706 (ayam buras – goreng) Dik: berat labu kosong = 106.6743 berat labu setelah ekstraksi sampel = 107.4325 bobot contoh = 4.8174 Perhitungan = $\frac{107.4325 - 106.6743}{4.8174} \times 100 = 15.73\%$
Kode: P598 (ayam buras – kukus) Dik: berat labu kosong = 106.1178 berat labu setelah ekstraksi sampel = 106.5285 bobot contoh = 2.4384 Perhitungan = $\frac{106.5285 - 106.1178}{2.4384} \times 100 = 16.84\%$	Kode: P598 (ayam buras – kukus) Dik: berat labu kosong = 106.6731 berat labu setelah ekstraksi sampel = 107.5245 bobot contoh = 5.0558 Perhitungan = $\frac{107.5245 - 106.6731}{5.0558} \times 100 = 16.84\%$
Kode: P599 (ayam buras – goreng) Dik: berat labu kosong = 104.6538 berat labu setelah ekstraksi sampel = 105.1948 bobot contoh = 2.9987 Perhitungan = $\frac{105.1948 - 104.6538}{2.9987} \times 100 = 18.04\%$	Kode: P599 (ayam buras – rebus) Dik: berat labu kosong = 104.6379 berat labu setelah ekstraksi sampel = 105.5286 bobot contoh = 4.9311 Perhitungan = $\frac{105.5286 - 104.6379}{4.9311} \times 100 = 18.05\%$
Kode: P600 (ayam ras – goreng) Dik: berat labu kosong = 107.8044 berat labu setelah ekstraksi sampel = 108.1813 bobot contoh = 2.5415 Perhitungan = $\frac{108.1893 - 107.8044}{2.5415} \times 100 = 15.14\%$	Kode: P600 (ayam ras – goreng) Dik: berat labu kosong = 108.0695 berat labu setelah ekstraksi sampel = 108.7096 bobot contoh = 4.2275 Perhitungan = $\frac{108.7096 - 108.0695}{4.2275} \times 100 = 15.14\%$

Ulangan I	Ulangan II
Kode: P601 (ayam ras – kukus) Dik: berat labu kosong = 104.6587 berat labu setelah ekstraksi sampel = 104.9923 bobot contoh = 2.5720 Perhitungan = $\frac{104.9923 - 104.6587}{2.5720} \times 100 = 12.97\%$	Kode: P601 (ayam ras – kukus) Dik: berat labu kosong = 106.2172 berat labu setelah ekstraksi sampel = 106.6743 bobot contoh = 3.5285 Perhitungan = $\frac{106.6743 - 106.2172}{3.5285} \times 100 = 12.95\%$
Kode: P602 (ayam ras – rebus) Dik: berat labu kosong = 106.2351 berat labu setelah ekstraksi sampel = 106.5765 bobot contoh = 2.4935 Perhitungan = $\frac{106.5765 - 106.2351}{2.4935} \times 100 = 13.69\%$	Kode: P602 (ayam ras – rebus) Dik: berat labu kosong = 106.1106 berat labu setelah ekstraksi sampel = 106.6731 bobot contoh = 4.1110 Perhitungan = $\frac{106.6731 - 106.1106}{4.1110} \times 100 = 13.68\%$

Lampiran 3

REKAPITULASI KADAR LEMAK TELUR AYAM BURAS DAN RAS

Metode Pemasakan	Kandungan Lemak					
	Ayam Buras (%)			Ayam Ras (%)		
	I	II	Rerata	I	II	Rerata
Rebus	15.72	18.05	16.89	13.69	13.68	13.69
Goreng	18.04	15.73	16.89	15.14	15.14	15.14
Kukus	16.84	16.84	16.84	12.97	12.95	12.96

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh (Batu Merah Atas) – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Telp.: 0911 – 341897, Fax.: (0911) - 341897,
Website: bspjiambon.kemenperin.go.id, email: bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.598/LHU/BSPJI-AMBON/IX/2023

Nomor Analisis : P. 598
Tanggal Penerimaan : 20 September 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 202.492.1, Telur ayam buras kukus 1
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 25 September 2023
Tanggal Penerbitan : 26 September 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Emak	%	16,84	SNI 01-2891:1992

Petatan :

Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas

Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

Manajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto



BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh (Batu Merah Atas) – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Telp.: 0911 – 341897, Fax.: (0911) - 341897,
Website: bspjiambon.kemenperin.go.id, email: bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.599/LHU/BSPJI-AMBON/IX/2023

Nomor Analisis : P. 599
Tanggal Penerimaan : 20 September 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Peterangan Contoh : Kode 202.493.1, Telur ayam buras goreng 1
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 25 September 2023
Tanggal Penerbitan : 26 September 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Emak	%	18,04	SNI 01-2891:1992

Pernyataan :

Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini



Manajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh (Batu Merah Atas) – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Telp.: 0911 – 341897, Fax.: (0911) - 341897,
Website: bspjiambon.kemenperin.go.id, email: bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.600/LHU/BSPJI-AMBON/IX/2023

Nomor Analisis : P. 600
Tanggal Penerimaan : 20 September 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 202.494.1, Telur ayam ras goreng 1
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 25 September 2023
Tanggal Penerbitan : 26 September 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Emak	%	15,14	SNI 01-2891:1992

Petatan :

Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini



LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.601/LHU/BSPJI-AMBON/IX/2023

Nomor Analisis : P. 601
Tanggal Penerimaan : 20 September 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 202.495.1, Telur ayam ras kukus 1
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 25 September 2023
Tanggal Penerbitan : 26 September 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	12,97	SNI 01-2891:1992



Supriatna Mutu,

Supriatna Mutu

Catatan :

Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas

Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.602/LHU/BSPJI-AMBON/IX/2023

Nomor Analisis : P. 602
Tanggal Penerimaan : 20 September 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 202.496.1, Telur ayam ras rebus 1
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 25 September 2023
Tanggal Penerbitan : 26 September 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	13,69	SNI 01-2891:1992



Catatan :

Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh, Batu Merah Atas – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Website:
bspjiambon.kemenperin.go.id, email:bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.706/LHU/BSPJI-AMBON/XI/2023

Nomor Analisis : P. 706
Tanggal Penerimaan : 14 November 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 249.587.1, Telur Ayam Buras (Digoreng) dalam kondisi baik
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 15 November 2023
Tanggal Penerbitan : 15 November 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	15,73	SNI 01-2891:1992



Manajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto

Catatan :

- Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
- Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh, Batu Merah Atas – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Website:
bspjiambon.kemenperin.go.id, email: bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.707/LHU/BSPJI-AMBON/XI/2023

Nomor Analisis : P. 707
Tanggal Penerimaan : 14 November 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 249.588.1, Telur Ayam Buras (Dikukus) dalam kondisi baik
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 15 November 2023
Tanggal Penerbitan : 15 November 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	16,84	SNI 01-2891:1992



Manajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto

Catatan :

- Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
- Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh, Batu Merah Atas – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Website:
bspjiambon.kemenperin.go.id, email:bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.708/LHU/BSPJI-AMBON/XI/2023

Nomor Analisis : P. 708
Tanggal Penerimaan : 14 November 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 249.589.1, Sampel Telur Buras (Direbus) dalam Kondisi baik
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 15 November 2023
Tanggal Penerbitan : 15 November 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	18,05	SNI 01-2891:1992



Manajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto

Catatan :

- Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
- Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh, Batu Merah Atas – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Website:
bspjiambon.kemenperin.go.id, email:bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.709/LHU/BSPJI-AMBON/XI/2023

Nomor Analisis : P. 709
Tanggal Penerimaan : 14 November 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 249.590.1, Telur Ayam Ras (Digoreng) dalam kondisi baik
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 15 November 2023
Tanggal Penerbitan : 15 November 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	15,14	SNI 01-2891:1992



Mahajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto

Catatan :

- Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
- Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh, Batu Merah Atas – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Website:
bspjiambon.kemenperin.go.id, email:bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.710/LHU/BSPJI-AMBON/XI/2023

Nomor Analisis : P. 710
Tanggal Penerimaan : 14 November 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 249.591.1, Telur Ayam Ras (Dikukus) dalam kondisi baik
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 15 November 2023
Tanggal Penerbitan : 15 November 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	12,95	SNI 01-2891:1992



Manajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto

Catatan :

- Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
- Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini

BALAI STANDARDISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI AMBON
LABORATORIUM PENGUJIAN BSPJI AMBON

Jl. Kebun Cengkeh, Batu Merah Atas – Kota Ambon, Propinsi Maluku, Website:
bspjiambon.kemenperin.go.id, email:bspji_ambon@kemenperin.go.id

LAPORAN HASIL UJI

Nomor : 2.711/LHU/BSPJI-AMBON/XI/2023

Nomor Analisis : P. 711
Tanggal Penerimaan : 14 November 2023
Nama Contoh : Telur Ayam
Keterangan Contoh : Kode 249.592.1, Telur Ayam Ras (Direbus) dalam kondisi baik
Nama Pelanggan : Masnun Suneth
Alamat : Silale ambon
Tanggal Analisis : 15 November 2023
Tanggal Penerbitan : 15 November 2023

Setelah dilakukan pengujian, diperoleh hasil sebagai berikut :

Parameter	Satuan	Hasil Uji	Metode Uji
Lemak	%	13,68	SNI 01-2891:1992



Manajer Mutu,

Sugeng Hadi Noto

Catatan :

- Hasil Uji hanya berlaku untuk contoh tersebut di atas
- Dilarang mengutip/menyalin sebagian isi hasil uji ini



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI AMBON
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN

Jl. Tamizi Taher Kebun Cengkeh Batu Merah Atas Ambon 97128
Telp. (0911) 3823811 Website: www.fik.iaianambon.ac.id Email: tarbiyah.ambon@gmail.com

Nomor : B-614/In.09/4/4-a/PP.00.9/08/2023
Lamp : -
Perihal : Izin Penelitian

09 Agustus 2023

Yth. Kepala Laboratorium MIPA IAIN Ambon
di
Ambon

Assalamu 'alaikum wr.wb.

Sehubungan dengan penyusunan skripsi "Perbandingan Nutrisi pada Berbagai Metode Pemasakan Telur Ayam Buras (*Gallus gallus domesticus*) dan Ayam Ras (*Gallus bankiva*)" oleh :

Nama : Masnun Suneth
N I M : 180302074
Fakultas : Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
Jurusan : Pendidikan Biologi
Semester : X (Sepuluh)

kami menyampaikan permohonan izin penelitian atas nama mahasiswa yang bersangkutan di Laboratorium MIPA IAIN Ambon terhitung mulai tanggal 14 Agustus s.d. 14 September 2023 dengan ketentuan apabila terjadi kerusakan alat laboratorium akibat penelitian ini menjadi tanggung jawab peneliti.

Demikian surat kami, atas bantuan dan perkenannya disampaikan terima kasih.

Wassalamu 'alaikum wr.wb.

Dekan,

Ridwan Latuapo

Tembusan:

1. Rektor IAIN Ambon;
2. Ketua Program Studi Pendidikan Biologi;
3. Yang bersangkutan untuk diketahui.

SURAT KETERANGAN

No. 1591/BSKJI/BSPJI-Ambon/X/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini :

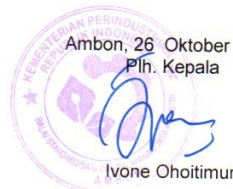
Nama : Ivone Ohoitimur
Jabatan : Kepala Sub. Bagian Tata Usaha
Alamat : Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Ambon Jalan Kebun Cengkeh
Batu Merah Atas Ambon 97128

Menerangkan bahwa :

Nama : Masnun Suneth
NIM : 180302074
Tema Penelitian : Perbandingan Nutrisi Pada Berbagai Metode Pemasakan Telur Ayam Buras
(Galus Gallus Domessticus) dan Ayam Ras (Gallus Bankiva)
Pekerjaan : Mahasiswa

Adalah benar yang bersangkutan telah melakukan pengujian di kantor Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri (BSPJI) Ambon tanggal 25-26 September 2023 untuk penyusunan Skripsi dalam rangka menyelesaikan pendidikan pada Institut Agama Islam Negeri Ambon.
Demikian Surat Keterangan ini kami buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ambon, 26 Oktober 2023
Plh. Kepala



Ivone Ohoitimur



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI AMBON
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
Jl. Dr. H. Tarmizi Taher Kebun Cengkeh Batu Merah Atas - Ambon 97128
Telp. (0911) 344816 - Fax. (0911) 344315 Website: www.fik.iainambon.ac.id/biologi
e-mail: pend.biologi@iainambon.ac.id

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIASI
Nomor: B-233/In.09/4/4.c/PP.00.9/01/2024

Berdasarkan hasil pemeriksaan naskah skripsi pada *platform* Turnitin, maka naskah skripsi yang ditulis oleh mahasiswa:

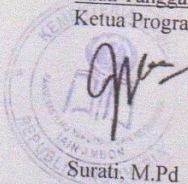
Nama : Masnun Suneth
NIM : 180302074

Judul Skripsi : Perbandingan Nutrisi Berbagai Olahan Telur Ayam Buras (*Gallus Domesticus*) dan Ayam Ras (*Gallus Domesticus*)

Dinyatakan Bebas dari Plagiasi, dengan hasil cek plagiasi sebesar 26%.

Demikian surat ini dibuat, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Ambon
Pada Tanggal : 23 Januari 2023
Ketua Program Studi



Surati, M.Pd
NIP.197002282003122001