

UJI ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH YANG DI BERI NANOKAPSUL EKSTRAK KUNYIT DALAM AIR MINUM

Agus Wahyu Prasetyo
14022067

INTISARI *)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sensoris atau organoleptik telur puyuh yang diberi nanokapsul kunyit dalam air minum. Metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap Pola Searah untuk mencari level terbaik dari 7 perlakuan yaitu penambahan Nanokapsul kunyit dalam air minum: kontrol air minum + Bacitracin 12mg/1000 mL (P1), kontrol (air minum) (P2), air minum + NP ekstrak kunyit 2% (P3), air minum + NP ekstrak kunyit 4% (P4), air minum + NP ekstrak kunyit 6% (P5), air minum + NP ekstrak kunyit 8 % (P6), air minum+ NP ekstrak kunyit 10% (P7). Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah uji sensoris meliputi (aroma, warna, rasa, tekstur dan penerimaan konsumen). Hasil menunjukkan bahwa skor warna kuning telur puyuh yang diberi pakan dengan penambahan Nanokapsul ekstrak kunyit 4% (P4) yaitu antara 4,65 – 5,80 yaitu berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna kuning telur berkisar antara suka dan agak suka yaitu warna agak kuning sampai kekuningan. Semua variabel selain warna kuning telur berpengaruh tidak nyata. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penambahan nanokapsul ekstrak kunyit 4% dalam air minum dapat memperbaiki kualitas warna pada kuning telur puyuh.

Kata kunci: Nanokapsul, Ekstrak-kunyit, Uji Organoleptik, Telur Puyuh.

*) Intisari Skripsi Sarjana Peternakan, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta 2017

ORGANOLEPTIC TEST OF QUAIL EGGS THAT GIVEN TURMERIC EXTRACT NANOCAPSULE IN DRINKING WATER

Agus Wahyu Prasetyo
14022067

ABSTRACT *)

This study aims to determine the sensory or organoleptic quality quail eggs in the given nanocapsule turmeric in the drinking water. Experimental method with a completely randomized design pattern in the direction to look for the best level of 7 treatments the addition of tumeric extract in drinking water nanocapsule (NP): control of drinking water + Bacitracin 12mg/1000 mL (P1), control (drinking water) (P2), drinking water + NP turmeric extract 2% (P3), drinking water + NP turmeric extract 4% (P4), the drinking water of turmeric extract 6% NP (P5), drinking water + NP turmeric extract 8% (P6), drinking water + NP turmeric extract 10% (P7). Variables were observed in this study is sensory test including (smell, colour, taste, texture and consumer acceptance). The results indicate that quail egg yolk colour scores that fed with addition of tumeric extract nanocapsul 4% (P4), namely between 4.65 – 5.80 significant effect ($P < 0.05$) against the color of egg yolk ranging between like and rather like the color a bit yellow to yellowish. All variables other than egg yolk color effect is not real. Based on the results of the study it was concluded that the addition of turmeric extract 4% nanocapsule in drinking water can be improved color quality in egg yolk.

Keyword: Nanocapsule,tumeric –extract,sensory-quality,quail eggs

*) Abstract of Animal Husbandry, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agroindustry, University of Mercu Buana Yogyakarta, 2017.