

RINGKASAN

HARI KOPRIYANTO. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Manggis pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kadar Garam , Asam Lemak Bebas (FFA), dan Kesukaan, telah dilaksanakan mulai tanggal 24 Juni sampai 30 Agustus 2015 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Penelitian bertujuan mengevaluasi pengaruh konsentrasi ekstrak kulit manggis yang berbeda pada pembuatan telur asin terhadap kadar garam, asam lemak bebas dan kesukaan. Penelitian dilakukan secara eksperimental. Peubah yang diukur adalah kadar garam, asam lemak bebas, dan kesukaan. Rancangan percobaan yang digunakan dalam pengujian kadar garam dan asam lemak bebas adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, dan telur itik yang dipakai sebanyak 150 butir, serta pengujian kesukaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 25 orang panelis. Perlakuan yang diuji sebagai berikut : R0 (Larutan dengan 0 % ekstrak kulit manggis, R1 (Larutan dengan 10 % ekstrak kulit manggis), R2 (Larutan dengan 20 % ekstrak kulit manggis) dan R3 (Larutan dengan 30% ekstrak kulit manggis). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kosentrasi ekstrak kulit manggis yang berbeda pada pembuatan telur asin berpengaruh sangat nyata ($P < 0,1$) terhadap kadar garam. Kosentrasi ekstrak kulit manggis yang berbeda pada pembuatan telur asin berpengaruh tidak nyata ($P > 0,5$) terhadap asam lemak bebas (FFA) dan kesukaan. Kesimpulan dari penelitian adalah Penggunaan ekstrak kulit manggis dalam pembuatan telur asin dapat menurunkan kadar garam telur asin tetapi kadar asam lemak bebas dan kesukaan relatif sama

SUMMARY

HARI KOPRIYANTO. The Effect of Mangosteen Peel (*Garcinia mangostana* L) Extract Concentration of Making Salted Eggs on Salinity, Free Fatty Acids (FFA), and Preferences, this research was conducted from June 24 until August 30 2015 in Teknologi Hail Ternak, Fakultas Peternakan, UNSOED. The purpose of this research to evaluate the effect of the concentration of mangosteen peel extract different in making salted eggs on salinity, free fatty acids (FFA), and preferences. The research method was experimental. The parameters measured are salinity, free fatty acids (FFA), and preferences. The experimental design used in testing the levels of salt and free fatty acids are Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 5 replications, and duck eggs are used as much as 150 items, while that for preferences is the Randomized Block design with 25 panelist. The treatments were as follows : R0 (Solution with 0 % of mangosteen peel extract , R1 (solution with 10 % of mangosteen peel extract) , R2 (solution with 20 % of mangosteen peel extract) and R3 (solution with 30 % of mangosteen peel extract). The results showed that the concentration of mangosteen peel extract different in making salted eggs was highly significant ($P < 0.1$) against salinity. Concentration of mangosteen peel extract different in making salted eggs does not affect significantly ($P > 0.5$) of the free fatty acids (FFA) and preferences. The conclusion of the research is the use of mangosteen peel extract in making salted eggs can reduce the salt content of salted eggs but levels of free fatty acids and relatively similar preferences.