

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG CANGKANG TELUR
AYAM TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, DAN
ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI JAGUNG MANIS**

*EFFECT OF HEN EGG SHELL FLOUR ADDITION TO
CHEMICAL, PHYSICAL, AND ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTIC OF SWEET CORN BEVERAGE*



D Frengky Panjalitan

05121003006

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

2019

SUMMARY

D FRENGKY PANJAITAN. Effect of hen eggshell flour addition to chemical, physical, and organoleptic characteristic of sweet corn beverage (Supervised by **NURA MALAHAYATI** and **PARWIYANTI**).

This research aims to determine the contents of hen eggshell flour with different particle sizes on the physical, chemical and organoleptic properties of sweet corn beverage. This research was conducted from January to August 2018. This research uses a Completely Randomized Design (CRD) with one factor, namely the particle size of hen eggshell flour (212 μm , 180 μm , 150 μm , 106 μm , 75 μm and 45 μm) each treatment was repeated 3 times. Observed parameters included color, moisture content, ash content, calcium, yield, viscosity and organoleptic test (color, taste and aroma). Research result showed that the treatment of adding hen eggshell flour significantly affected the yield, color (*L*, *C* and *H*) and viscosity. The best treatment was based on physical and organoleptic characteristics on sweet corn beverage is the addition of eggshell flour with particle size 45 μm .

Keywords: Hen eggshell flour, particle size, sweet corn beverage

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI JAGUNG MANIS

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

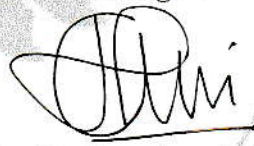
Oleh:

D Frengky Panjaitan
05121003006

Indralaya, Januari 2019
Pembimbing II


Pembimbing I


Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D
NIP. 196201081987032008


Dr. Ir. Parwiyanti, M.P
NIP. 196007251986032001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian




Prof. Dr. Ir. Andy Mulvana, M.Sc.
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan judul "Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Ayam terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Minuman Sari Jagung Manis oleh D Frengky Panjaitan telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 21 Desember 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

1. Ir.Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D
NIP. 196201081987032008

Ketua

2. Dr. Ir. Parwiyanti, M.P.
NIP. 196407051988032002

Sekretaris

3. Dr. rer.nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si.
NIP. 196808121993021006

Anggota

4. Dr. Eka Lidiasari, S.T.P. M.Si.
NIP. 197509022005012002

Anggota

Indralaya, Januari 2019

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian

Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

28 JAN 2019



Dr. Ir. Edward Saleh, M.S
NIP. 196208011988031002

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP. 196305101987012001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : D Frengky Panjaitan

NIM : 05121003006

Judul : Penambahan Tepung Cangkang Telur Ayam Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Minuman Sari Jagung Manis.

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervise pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak siapapun.



METERAI
TEMPEL
69695AFF480910478
6000
ENAM RIBURUPIAH

Palarya, Januari 2019

D Frengky Panjaitan