

**PENGARUH PEMBERIAN JAHE (*Zinniber officinale* Roscoe) TERHADAP KADAR
PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DAN SUMBANGSIHNYA
PADA MATA PELAJARAN BIOLOGI MATERI MAKANAN
KELAS XI SMA/MA**

ARDIANSYAH (11222005)

Telur merupakan salah satu produk hewani sumber protein, lemak dan vitamin yang pertumbuhan. Telur asin merupakan salah satu cara untuk mengawetkan telur. Penambahan kadar jahe pada proses pembuatan telur asin rasa jahe. Selain rasa telur yang enak dan lezat, telur asin juga mengandung antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui organoleptik dan kadar protein telur asin yang sangat disukai penulis. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Teleme dari tanggal 21 Juli sampai 04 Agustus 2015. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan telur asin dengan penambahan kadar jahe dan telur asin tambah penambahan jahe yang masing- masing diberi perlakuan dengan penambahan kadar jahe K0 (kontrol), K1 (250gram), K2 (350gram) dan K3 (450gram). Kemudian dilakukan analisis untuk mengetahui tingkat penerimaan kosumen. Uji sensori meliputi parameter warna, aroma dan rasa. Data hasil penelitian kadar protein kemudian di analisis menggunakan *Analisis of Variance* (ANOVA) untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan perlakuan dilanjutkan uji Beda Jarak Nyata Duncun (BJND) pada tingkat $\alpha = 0,05$ dan $\alpha = 0,01$. Hasil kadar protein telur asin yang paling tinggi yaitu telur asin dengan penambahan kadar jahe K₃ (450 gram) yaitu 64,79%, serta Telur Asin yang paling disukai panelis adalah telur asin yang ditambah kadar jahe K₃ (450 gram), dan yang paling tidak disukai panelis adalah telur asin dengan tanpa penambahan kadar jahe. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa jahe memberikan pengaruh yang signifikan terhadap sifat organoleptik dan kadar protein telur asin.

Kata Kunci: Telur, Telur Asin, Jahe, Pro