

KARYA TULIS ILMIAH

**PENGARUH PEMBERIAN PERASAN JERUK NIPIS
TERHADAP KADAR LEMAK PADA AYAM POTONG**



**Disusun Oleh :
TAMPI HAJAR KINANTI
NIM. 20120662018.JK**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
2015**

KARYA TULIS ILMIAH

**PENGARUH PEMBERIAN PERASAN JERUK NIPIS
TERHADAP KADAR LEMAK PADA AYAM POTONG**

**Diajukan Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Analis Kesehatan
pada Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya**



**Disusun Oleh :
TAMPI HAJAR KINANTI
NIM. 20120662018.JK**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
2015**

PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tampi Hajar Kinanti

NIM : 20120662018.JK

**Program Studi : D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Tugas akhir yang saya tulis ini benar-benar hasil karya saya sendiri bukan hasil plagiasi, baik sebagian maupun keseluruhan. Apabila dikemudian hari terbukti hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Surabaya, 31 Juli 2015

Yang membuat pernyataan,

Tampi Hajar Kinanti
NIM. 20120662018.JK

PERSETUJUAN

**Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui isi serta susunannya,
sehingga dapat diajukan dalam ujian sidang Karya Tulis Ilmiah pada
Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Surabaya, 31 Juli 2015

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

Siti Mardiah, S.Si,M.kes

Baterun Kunsah, ST,M.Si

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Suyatno Hadi Saputro, S.Kep.,Ners.,M.Ked.Trop

PENGESAHAN

**Karya Tulis Ilmiah ini telah dipertahankan didepan tim penguji Ujian Sidang
Karya Tulis Ilmiah pada Program Studi D3 Analis Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Pada tanggal, 31 Juli 2015

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Siti Mardiah, S.Si,M.Kes (.....)

Anggota : Ellies Tunjung Sari M,S.ST (.....)

Anggota : Fitrotin Azizah, S.ST (.....)

Mengesahkan,

**Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surabaya**

Dr. Nur Mukarromah, SKM.,M.Kes



Karya Tulis Ilmiah ini ku persembahkan

*Untuk ayahanda dan ibunda tercinta
yang senantiasa mendo'akan,
melimpahkan cinta kasih sayang
dan pengorbanannya untukku...
untuk adikku dan teman-teman
yang selalu memberi semangat. . .*

KATAPENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, Puji syukur kepada Allah SWT atas segala berkah dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul "Perbedaan kadar lemak pada ayam potong sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis".

Ketertarikan penulis terhadap topik ini didasarkan atas adanya manfaat terhadap jeruk nipis yang dapat melarutkan lemak pada makanan sehari-hari. Oleh karena itu penulis ingin mengetahui apakah jeruk nipis dapat digunakan untuk melarutkan lemak pada makanan.

Dengan terselesaikannya karya tulis ini, maka perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Dr. Sukadiono, MM. Selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Surabaya.
2. Dr. Nur Mukarromah, SKM., M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
3. Suyatno Hadi Saputro, S.Kep, Ns, M.Ked.Trop, selaku Ketua Prodi D3 Analisis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
4. Siti Mardiah, S.Si, M.Kes selaku pembimbing I yang dengan sabar telah banyak meluangkan waktu, memberi petunjuk, bimbingan dan masukan dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Baterun Kunsah, ST,M.Si selaku pembimbing II yang dengan sabar telah banyak meluangkan waktu, memberi petunjuk, bimbingan dan masukan dalam penyelesaian Karya Tulis ilmiah ini.

6. Seluruh dosen beserta staf karyawan Program Studi D3 Analis Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya yang telah memberikan bimbingan serta ilmu pengetahuannya.
7. Ayah dan Mama yang tak pernah bosan dan henti memberikan do'a, kasih sayang, nasehat, semangat, dan tak lupa selalu mengingatkanku untuk selalu berdo'a sehingga saya bisa menyelesaikan kuliah diperguruan tinggi.
8. Serta adekku Sofyan yang selalu ada buatku.
9. Buat Mbak Uni, Mbak Sisca, Emak terima kasih kalian yang selalu menemani hari-hariku dalam suka dan duka.
10. Buat rekan kerjaku Mbak Wiwit, Mas Dedy, Mbak Citra, Mbak Sisca Mbak Raisa terima kasih sudah memberi kelonggaran waktu untuk kuliah.
11. Dan teman-temanku Analis Kesehatan Jasus angkatan 2012 terima kasih atas bantuan dan semangatnya.

Penulis menyadari bahwa penulisan karya tulis ini masih jauh dari sempurna oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan demi kesempurnaan karya tulis ini. Akhirnya dengan penuh harapan serta kebahagiaan semoga karya tulis ini dapat diterima dan akan bermanfaat bagi penulis dan khususnya pembaca yang membutuhkannya.

Surabaya, 31 Juli 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman sampul dalam	i
Halaman pernyataan	ii

Halaman persetujuan	iii
Halaman Pengesahan	iv
Persembahan	v
Kata Pengantar	vi
Ringkasan	viii
Abstrak	ix
Daftar isi	x
Daftar tabel	xii
Daftar gambar	xiii
Daftar lampiran	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Bagi Penulis.....	4
1.4.2 Manfaat Bagi Masyarakat	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan tentang Ayam potong	6
2.1.1 Potensi Ayam Potong di Indonesia	6
2.1.2 Jenis-jenis Ayam Potong	7
2.1.3 Rasa dan Aroma Daging Ayam.....	9
2.2 Lipid	10
2.2.1 Devinisi Lipid	10
2.2.2 Fungsi Lipid	11
2.2.3 Manfaat Lemak	12
2.2.4 Macam Lemak Dalam Makanan	13
2.2.4.1 Trigliserida	13
2.2.4.2 Lemak Jenuh	13
2.2.4.3 Asam Lemak Trans	14
2.2.4.4 Lemak Tak Jenuh Ganda	14
2.2.4.5 Lemak Tak Jenuh Tunggal.....	14
2.2.5 Dampak Peningkatan Lipid Dalam Tubuh	14
2.2.6 Dampak Kekurangan Lipid Dalam Tubuh	17
2.3 Tinjauan Tentang Jeruk Nipis	17
2.3.1 Toksonomi Jeruk Nipis	17
2.3.2 Morfologi Tanaman	18
2.3.3 Manfaat Tanaman	19
2.3.4 Kandungan Gizi	20
2.3.5 Potensi Jeruk Nipis Mengurangi Lemak Pada Ayam Potong	21
2.4 Hipotesis	22

BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian	24
3.2 Desain Penelitian	24
3.3 Populasi dan Sampel	24
3.3.1 Populasi Penelitian	24
3.3.2 Sampel Penelitian	25
3.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3.5 Variabel dan Devinisi Operasional	25
3.5.1 Variabel	25
3.5.2 Devinisi Operasional Variabel	26
3.6 Teknik Pengumpulan Data	26
3.6.1 Prinsip Pemeriksaan.....	26
3.6.2 Alat dan Bahan	26
3.6.3 Prosedur Pemeriksaan	27
3.6.4 Analisa Data	28
3.7 Metode Analisa Data	28
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	29
4.1.1 Deskripsi hasil penelitian	29
4.1.2 Analisa Data	32
4.2 Analisa Data dengan Uji T	32
4.3 Pembahasan	32
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

1. Tabel 2.1 : Populasi Ayam Tahun 1991 – 1993 Berdasarkan Realisasi

(juta ekor)

2. Tabel 2.2 :Komposisi Daging Ayam per 100 g
3. Tabel 2.3 : Komposisi Nutrisi Daging Ayam per 100 g Daging Ayam
4. Tabel 3.1 : Tabulasi kadar lemak pada ayam potong sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis
5. Tabel 4.1 : Data hasil penelitian tentang perbedaan kadar lemak pada ayam potong sebelum dan sesudah diberi perasan jeruk nipis

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 2.1 : Ayam broiler

2. Gambar 2.2 : Struktur bagian lemak yang penting menurut tingkatan
3. Gambar 2.3 : Buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*)
4. Gambar 2.4 : Struktur Atom Alkana
5. Gambar 2.5 : Struktur mekanisme lemak yang telah larut dengan limonene
6. Gambar 4.1 : Diagram hasil kadar lemak pada ayam potong
7. Gambar 4.1 : Diagram Rata-rata kadar lemak pada ayam potong

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Ijin Mengadakan Penelitian

- Lampiran 2 : Hasil Penelitian
- Lampiran 3 : Hasil Uji SPSS
- Lampiran 4 : Kartu Bimbingan
- Lampiran 5 : Lembar pengesahan hasil revisi
- Lampiran 6 : Dokumentasi

DAFTAR PUSTAKA

Anonim,2013.PengolahanUnggas.Tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-UNGGAS.pdf

- Anonim,2001.respository.usu.ac.id/bitsream/123456789/34945/4/chapter%20II.pdf.
- Chapter,2015. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Darwin,2013.Cara cepat menghancurkan lemak, Penerbit Sinar ilmu, Yogyakarta.
- Harmanto,2005.Mengusir Kolesterol dengan mahkota dewa, Penerbit PT Agro Media Pustaka, Tangerang.
- Haigh, Charlotte, 2011. Kandungan gizi pada buah, Penerbit Haigh, Penerjemah Nur chasanah, Jakarta.
- Haryadi,2013. Manfaat Berbagai macam Buah, Penerbit Nur kholis haryadi, Yogyakarta.
- Herlina,2002.Evaluation of the antimicrobial properties of different parts of Citrus aurantifolia (lime fruit)
- Kartasaputra,1990.Buckle,KA., Edwards,R.A., Fleet G.H., dan Wooton M. (1985). Food Science (Terjemahan dari bahasa inggris oleh purnomo, Hari dan Adiono). Ilmu pangan.Jakarta:Penerbit Universitas Indonesia.
- Kinanti, 2010. Bercocok tanam buah Jeruk, Penerbit Ayu sekar kinanti, Yogyakarta.
- Kurniawati, 2010.Kolesterol. <https://artikesehatan.wordpress.com/kolestrol/>
- Kusmana,2006.Profil Kesehatan Indonesia 2008.http://www.depkes.go.id.
- Lestari,2013.anoStaff.uny.ac.id./sites/default/files/pendidikan/Dewi%20Lestari,%20S.Si.,%20M.Sc./HIDROK I.pdf

Mayes,2003. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama.
Universitas Indonesia Press.Jakarta.

Madja. 2007. Lemak dalam tubuh : <http://madja.wordpress.com>

Sulihandari,2013. Herbal sayur & buah ajaib, Penerbit Sulihandari, Hartanti, dkk,
jogjakarta.

Sutanto,2010. Dampak kolesterol tinggi, Penerbit Sutanto, Jakarta.

Sutrisno,2007. Dampak penumpukan lemak, Penerbit Sutrisno, Yogyakarta.

Winarno,1997.Prinsip Dasar Ilmu Gizi.Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka
Utama.