

**PENETAPAN KADAR ZAT BESI (Fe) DARI BEBERAPA
JENIS TELUR AYAM MENGGUNAKAN METODE
SPEKTROFOTOMETRI SERAPAN ATOM
(SSA)**

DRAFT SKRIPSI



Oleh :

ROSIDA EFNI
NIM: 1904006

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA
PADANG
2023**

ABSTRAK

Zat besi memiliki peran yang sangat penting dalam pembentukan hemoglobin. Kebutuhan itu dapat dipenuhi dari makanan yang kaya zat besi seperti telur yang banyak dikonsumsi dan diolah menjadi produk olahan lain karena memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan kadar dari beberapa jenis telur ayam menggunakan metode spektrofotometri serapan atom (AAS). Metode yang dilakukan destruksi basah yang hasilnya digunakan untuk kualitatif dan kuantitatif diukur dengan spektrofotometri serapan atom (AAS) pada panjang gelombang 248,3 nm. Hasil identifikasi zat besi (Fe) pada beberapa jenis telur ayam secara hasil kualitatif semua jenis telur ayam mengandung zat besi dengan kadar pada masing-masing sampel telur mentah ayam ras 0,0238 mg/mL, telur ayam kampung 0,0286 mg/mL, telur ayam kate 0,0312 mg/mL. Kadar Fe yang didapatkan pada sampel telur rebus ayam ras 0,0193 mg/g, telur rebus ayam kampung 0,0253 mg/g, telur ayam kate 0,0297 mg/g. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan ada perbedaan yang signifikan pada kandungan besi (Fe) dalam beberapa jenis telur ayam dengan perlakuan mentah ($p < 0,05$) dan perlakuan rebus dengan nilai ($p < 0,05$). Sedangkan, perlakuan rebus dan mentah terhadap telur ayam ras telur ayam kampung dan ayam kate tidak terdapat perbedaan signifikan ($p > 0,05$).

Kata kunci : Zat besi (Fe), Telur ayam, Spektrofotometri Serapan Atom

ABSTRACT

Iron has a very important role in the formation of hemoglobin. This need can be met from iron-rich foods such as eggs which are widely consumed and processed into other processed products because they have a fairly complete nutritional content. This study aims to determine the levels of several types of chicken eggs using atomic absorption spectrophotometry (AAS). The method used was wet destruction whose results were used for qualitative and quantitative measurements using atomic absorption spectrophotometry (AAS) at a wavelength of 248.3 nm. The results of the help of iron (Fe) in several types of chicken eggs qualitatively all types of chicken eggs contain iron with levels in each sample of raw chicken eggs 0.0238 mg/mL, free-range chicken eggs 0.0286 mg/mL, eggs chicken kate 0.0312 mg/mL. The Fe level found in the boiled egg samples of broiler chickens was 0.0193 mg/g, native chicken boiled eggs were 0.0253 mg/g, kate chicken eggs were 0.0297 mg/g. Based on the results of the research that has been done, it can be concluded that there is a significant difference in the content of iron (Fe) in several types of chicken eggs with raw treatment ($p < 0.05$) and boiled treatment with a value ($p < 0.05$). Meanwhile, there was no significant difference between the boiled and raw chicken eggs of native chicken and kate chicken eggs ($p > 0.05$).

Keywords : Iron (Fe), Chicken Eggs, Atomic Absorption Spectrophotometry

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Secara hasil kualitatif semua jenis telur ayam mengandung zat besi dengan kadar zat besi pada masing-masing sampel yaitu telur ayam ras mentah 0,0238 mg/mL , telur ayam kampung mentah 0,0286 mg/mL , telur ayam kate mentah 0,0312 mg/mL, telur ayam ras rebus 0,0193 mg/g, telur ayam kampung rebus 0,0253 mg/g, telur ayam kate rebus 0,0297 mg/g.
2. Kandungan zat besi pada masing-masing telur ayam menunjukkan ada perbedaan yang signifikan pada kandungan besi (Fe) dalam beberapa jenis telur ayam dengan perlakuan mentah ($p < 0,05$) dan perlakuan rebus dengan nilai ($p < 0,05$). Sedangkan, perlakuan rebus dan mentah terhadap telur ayam ras telur, ayam kampung dan ayam kate tidak terdapat perbedaan signifikan ($p > 0,05$)

5.2 Saran

Disarankan kepada peneliti lebih lanjut mengenai kandungan zat besi atau mineral lainnya pada telur ayam yang telah diolah dipasaran baik itu menjadi jajanan atau lainnya, misalkan pada telur gulung, telur dadar, telur asin dan lain-lain.

