**KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR AYAM RAS YANG DIRENDAM
MENGUNAKAN LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium polyantum*)
SELAMA 6 HARI DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA**

Disajikan oleh :

Wedo Ahmad (E10017186), dibawah bimbingan Dr. Ir.

Suryono, M.Si.¹⁾ dan Dr.Ir. Noferdiman, M.P.²⁾

*Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi Alamat
: Jl, Jambi - Muara Bulian KM 15 Mendalo Indah, Jambi 36361E-mail :*

RINGKASAN

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur ayam khususnya ayam ras dapat dikonsumsi sehari-hari dan digunakan untuk berbagai pengolahan pangan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menambah cita rasa pada telur ayam ras yaitu merendam telur dalam bahan penyamak nabati, tannin, minyak atsiri, dan flavonoid yang terdapat pada daun salam, maka dari itu peneliti tertarik untuk meneliti telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman telur menggunakan larutan daun salam (*Syzygium polyantum*) terhadap kualitas organoleptik.

Materi penelitian ini adalah telur ayam ras berkisaran umur 1-3 hari sebanyak 120 butir dan bobot telur yang digunakan kisaran berat rata-rata 56,5-60 gram. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok ulangan. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen, parameter yang diamati meliputi tingkat kesukaan warna pada kerabang, warna albumen, aroma albumen, tekstur albumen, rasa albumen, warna yolk, aroma yolk, tekstur yolk dan rasa yolk pada telur ayam ras. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis ragam.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perendaman telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tingkat kesukaan warna kerabang, tekstur albumen dan rasa albumen. Perlakuan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan aroma albumen telur, dan perlakuan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan warna albumen, warna yolk, aroma yolk, tekstur yolk, dan rasa yolk telur ayam ras. Berdasarkan hasil analisis Chikudrat terhadap tingkat kesukaan tidak terdapat pengaruh nyata antara laki-laki dan perempuan terhadap kesukaan telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam.

Kata Kunci : *Telur ayam ras, Daun salam, Organoleptik*

Keterangan: ¹ Pembimbing Utama

² Pembimbing Pendamping