

# TINGKAT KEJENUHAN LARUTAN GARAM PADA PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN METODE BASAH TERHADAP KADAR GARAM, KADAR AIR DAN TOTAL BAKTERI

Ardana Reswari Putri dibawah bimbingan  
Afriani<sup>(1)</sup> dan Wiwaha Anas Sumadja<sup>(2)</sup>

Email: [ardanareswariputri09842@gmail.com](mailto:ardanareswariputri09842@gmail.com)

---

## RINGKASAN

Telur adalah salah satu bahan makanan asal hewani yang mengandung gizi tinggi dan mudah diserap oleh tubuh bila dikonsumsi. Namun telur merupakan salah satu bahan makanan yang mudah rusak. Perlu dilakukan upaya pengawetan agar telur dapat disimpan lebih lama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kejenuhan larutan garam pada telur asin terhadap kadar garam, kadar air dan total bakteri.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Fakultas Peternakan Universitas Jambi, pada tanggal 5 April – 20 April 2022. Metode penelitian yaitu: Telur direndam dalam larutan garam yang memiliki tingkat kejenuhan yang berbeda. Perlakuannya terdiri dari P1 = 1000ml aquadest + 300gr garam, P2 = 1000ml aquadest + 270gr garam, P3 = 1000ml aquadest + 240gr garam, P4 = 1000ml aquadest + 210gr garam, dan P5 = 1000ml aquadest + 180gr garam. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan 5 perlakuan dan 4 ulangan, diperoleh 20 unit percobaan yang masing-masing unit percobaan menggunakan 3 butir telur. Peubah yang diamati kadar garam, kadar air dan total bakteri, dianalisis menggunakan ragam ANOVA, jika mengalami perubahan dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar air putih telur P1= 83,37 , P2= 79,93 , P3= 83,63 , P4= 83,295 dan P5= 84,58 dan kuning telur P1= 37,52 , P2= 34,57 , P3= 35,88 , P4= 37,38 dan P5= 38,58, serta berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar garam pada putih yaitu P1=1,59 , P2=1,0125 , P3= 0,59 , P4= 0,4125 , P5= 0,3125 dan kadar garam kuning telur yaitu P1= 0,1975 , P2= 0,17 , P3= 0,1475 , P4= 0,1275 , P5= 0,1125 dan berpengaruh sangat nyata terhadap total bakteri P1= 120,569 ( $172,5 \times 10^5$ ) , P2= 311,907 ( $455,25 \times 10^5$ ) , P3= 404,785 ( $579,1 \times 10^5$ ) , P4= 612,380 ( $835,1 \times 10^5$ ) dan P5= 787,123 ( $1126,1 \times 10^5$ ).

Dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi tingkat kejenuhan larutan garam yang digunakan dalam pembuatan telur asin dengan metode basah yaitu semakin tinggi kadar garam yang terkandung didalam telur asin maka semakin rendah total bakteri yang terkandung didalam telur asin. Tingkat kejenuhan larutan garam P3 dengan konsentrasi 1000 ml aquadest + 240gr garam optimal untuk digunakan pembuatan telur asin dengan metode basah.

---

1) Pembimbing utama

2) Pembimbing Pendamping