

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TELUR ASIN SAMAK
MENGUNAKAN EKSTRAK DAUN AKASIA TERHADAP
SUSUT BOBOT, pH, KADAR AIR DAN BERAT JENIS**

Disajikan Oleh:

Della Maharani (E10020046)

di bawah bimbingan

Dr. Ir. Suryono, M.Si.¹⁾ dan Dr. Olfa Mega, S.Pt., M.Si.²⁾

RINGKASAN

Telur itik sering dikonsumsi oleh masyarakat, dikarenakan dapat diperoleh dengan harga yang terjangkau, dan mudah didapatkan. Telur itik sering dijadikan olahan. Pengasinan telur merupakan salah satu olahan yang sering dilakukan oleh masyarakat. Tujuan dari pengasinan ini adalah mencegah kerusakan dan kebusukan serta memberi citra rasa khas. Pengawetan telur pada dasarnya adalah mencegah berkembangnya mikroorganisme dalam telur. Salah satu bahan pengawetan untuk telur dengan bahan nabati yaitu daun akasia, karena memiliki kandungan tanin yang dapat bereaksi dengan protein pada kulit telur yang menyerupai kolagen sehingga terjadi proses penyamakan yang menutupi pori-pori kulit telur tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh lama penyimpanan telur asin samak menggunakan ekstrak daun akasia terhadap kualitas fisik terhadap susut bobot, pH, kadar air dan berat jenis.

Penelitian ini dilakukan di Fakultas Peternakan Universitas Jambi, dan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan tersebut yaitu P0= Lama penyimpanan telur asin samak selama 0 hari, P1= Lama penyimpanan telur asin samak selama 7 hari, P2= Lama penyimpanan telur asin samak selama 14 hari, P3= Lama penyimpanan telur asin samak selama 21 hari. Peubah yang diamati pada penelitian ini adalah susut bobot, pH, kadar air dan berat jenis telur asin samak. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA), apabila terdapat perlakuan dengan peubah berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan telur asin samak berpengaruh sangat nyata terhadap pH kuning telur ($P < 0,01$), berpengaruh nyata terhadap susut bobot telur ($P < 0,05$), tetapi perlakuan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap pH putih, kadar air dan berat jenis telur asin. pH kuning telur pada perlakuan P2 (6,30) dan P3(6,21) lebih tinggi dibanding dengan P0 (6,69) dan P1 (6,57). Susut bobot pada perlakuan P3 (3,14) dan P2 (2,25) lebih tinggi dibandingkan dengan P0(1,16) dan P1 (1,64). Nilai pH putih telur berkisar antara 7,40-7,54, kadar air putih telur berkisar antara 84,25-85,00. Kisaran kadar air kuning telur adalah 27,26-29,12 dan berat jenis berkisar antara 1,04-1,07.

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa lama penyimpanan telur asin samak menggunakan ekstrak daun akasia dapat meningkatkan susut bobot dan menurunkan pH pada kuning telur asin samak. Lama penyimpanan yang optimal pada telur asin yang telah disamak yaitu selama 14 hari.

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping