

PENGARUH LAMA PENYAMAKAN MENGGUNAKAN EKSTRAK DAUN AKASIA TERHADAP KADAR AIR, KADAR GARAM DAN BERAT JENIS TELUR ASIN

**Indri Ayu Lestari, di bawah bimbingan
Dr. Ir. Suryono, M. Si.¹⁾, dan Dr. Olfa Mega, S. Pt., M. Si.²⁾**

RINGKASAN

Selain dengan penggaraman, upaya pengawetan yang dapat dilakukan untuk mempertahankan mutu telur dan meningkatkan daya simpan telur adalah dengan cara penyamakan yaitu telur di rendam dalam larutan penyamak berbahan nabati. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh lama penyamakan telur asin terhadap kadar air, kadar garam dan berat jenis serta untuk mengetahui lama waktu penyamakan yang optimal dengan ekstrak daun akasia sebagai bahan penyamak telur asin.

Materi yang digunakan adalah daun akasia, garam (NaCl) 1.800 gram, air 6 liter, aquades, dan 64 butir telur umur 1-3 hari dengan berat 65-70 g/butir yang diperoleh dari daerah Palembang. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 4 ulangan yaitu P1: penyamakan telur selama 1 hari, P2: penyamakan telur selama 2 hari, P3: penyamakan telur selama 3 hari, dan P4: penyamakan telur selama 4 hari. Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar air, kadar garam, dan berat jenis. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA), dan apabila perlakuan berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyamakan telur asin dalam ekstrak daun akasia tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap kadar air, kadar garam, dan berat jenis telur asin samak. Kadar air putih telur asin samak berkisar antara 83,38%-86,03%, dan untuk kuning telur berkisar antara 25,88%-29,63%. Kadar garam putih telur dan kuning telur asin samak berturut-turut berada pada kisaran 2,15%-2,82% dan 0,25%-0,65%, sedangkan berat jenisnya berkisar 1,04-1,08.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah telur asin yang disamak dengan ekstrak daun akasia sebanyak 150 g/ liter air selama 1 sampai 4 hari tidak memberikan perubahan terhadap kadar air, kadar garam, dan berat jenis telur asin samak.

Sarannya yaitu diharapkan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai waktu penyamakan yang lebih lama atau meningkatkan konsentrasi ekstrak daun akasia untuk memperpanjang masa simpan telur asin dengan mengamati kadar air, kadar garam, dan berat jenis telur asin samak.

¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping