

PENGARUH LAMA SIMPAN TELUR ASIN MENTAH DIBUAT DENGAN METODE BASAH TERHADAP pH, KADAR AIR DAN TOTAL BAKTERI

DANDI FERNANDO Dibawah Bimbingan
Afriani¹ dan Filawati²

*Program Studi Peternakan Fakultas peternakan Universitas Jambi
Alamat kontak: Jl. Jambi-Ma. Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi
36361 "E-mail: dandifernando93@gmail.com*

RINGKASAN

Telur merupakan salah satu hasil produksi peternakan yang berasal dari unggas dan bahan pangan yang sering dipilih sebagai alternatif sumber protein hewani. Telur memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, mudah dicerna, mudah diperoleh, harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan daging. Kandungan didalam telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, vitamin dan mineral (besi, fosfor, kalsium dan vitamin B kompleks). Telur merupakan bahan pangan yang mudah rusak, oleh karena itu perlu dilakukan upaya pengawetan dengan cara penggaraman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama simpan telur asin mentah dibuat dengan metode basah terhadap pH, kadar air dan total bakteri pada telur asin.

Rancangan yang di gunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan merendam telur dalam larutan garam jenuh selama 10 hari. Penyimpanan telur asin selama P0 = penyimpanan telur asin 0 hari, P1 = penyimpanan telur asin 3 hari, P2 = penyimpanan telur asin 6 hari, P3 = penyimpanan telur asin 9 hari, P4 = Penyimpanan telur asin 12 hari. Kemudian dilakukan pengamatan terhadap pH, Kadar air dan total bakteri, dan data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam, jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama penyimpanan telur asin tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air putih telur asin, dan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air kuning, pH putih, pH kuning dan total bakteri.

Dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan pada telur asin mentah dapat meningkatkan kadar pH putih dan kuning telur asin, meningkatkan total bakteri didalam telur asin dan menurunkan kadar air kuning telur asin.

Kata Kunci : Telur Asin, Lama Penyimpanan, Cara Basah, Kadar Air, Total Bakteri.

Keterangan :1) Pembimbing Utama
2) Pembimbing Pendamping