PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TELUR ASIN MENTAH PADA SUHU KAMAR YANG DIBUAT DENGAN METODE BASAH TERHADAP KUALITAS FISIK DAN TOTAL MIKROBA

**Aldi Padlan dibawah bimbingan
Afriani ⁽¹⁾ dan Heru Handoko ⁽²⁾**

RINGKASAN

Telur asin merupakan salah satu produk yang disukai masyarakat. Prinsip dari pembuatan telur asin adalah terjadinya proses ionisasi garam NaCl yang kemudian berdifusi ke dalam telur melalui pori-pori kerabang. Namun demikian telur asin mudah mengalami kerusakan selama penyimpanan pada suhu kamar. Selama proses penyimpanan keadaan ini akan terus mengalami perubahan dan kesegaran telur semakin menurun. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan pada telur asin dengan metode basah terhadap bobot, berat jenis, pH, total mikroba dan untuk mengetahui berapa lama telur asin dapat disimpan pada suhu kamar, dapat mempertahankan kualitas fisik dan menghambat pertumbuhan mikroba.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi, dimulai pada tanggal 26 Maret sampai 26 April 2022. telur direndam dalam larutan garam jenuh selama 10 hari. Perlakuannya terdiri dari P1 = Tanpa penyimpanan, P2 = Penyimpanan 4 hari, P3 = Penyimpanan 8 hari, P4 = Penyimpanan 12 hari dan P5 = Penyimpanan 16 hari. 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 perubahan bobot telur, berat jenis, pH, dan total mikroba, dianalisis menggunakan ANOVA, jika mengalami perubahan dilanjutkan dengan uji Duncan (DMRT).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama penyimpanan telur asin Tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap bobot telur dan berat jenis telur tetapi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pH putih telur, pH kuning telur dan total mikroba pada telur.

Dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan telur asin dapat mempengaruhi kualitas fisik telur asin yaitu terjadi menurunkan bobot telur, berat jenis, meningkatkan pada pH putih telur, pH kuning telur dan meningkatkan total mikroba.

¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping