

PENGARUH LAMA PENGKARAMAN DENGAN METODE BASAH TERHADAP BOBOT, BERAT JENIS, pH DAN TOTAL MIKROBA TELUR ASIN

**Mahat dibawah bimbingan
Afriani ⁽¹⁾ dan Filawati ⁽²⁾**

RINGKASAN

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang khas, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur mengandung protein 13%, lemak 12%, vitamin dan mineral (besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks). Telur dapat mengalami penurunan kualitas yang disebabkan oleh lama penyimpanan, akibat dari penguapan air, karbondioksida, ammonia, nitrogen, dan hidrogen sulfida dari dalam telur. Untuk mengatasi hal tersebut dilakukan pengkaraman dengan metode basah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengkaraman pada telur asin dengan metode basah terhadap bobot, berat jenis, pH dan total mikroba serta untuk mengetahui berapa lama pengkaraman yang optimal yang dapat mempertahankan kualitas fisik.

Penelitian ini menggunakan telur sebanyak 80 butir dengan 65-70 gr per butir, metode penelitian ini yaitu : Telur direndam dalam larutan garam jenuh. Perlakuannya terdiri dari P1 = Pengkaraman 7 hari P2 = Pengkaraman 9 hari P3 = Pengkaraman 11 hari dan P4 = Pengkaraman 13 hari. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan 4 perlakuan dan 5 ulangan, diperoleh 20 unit percobaan, yang masing-masing unit percobaan menggunakan 4 butir telur. Peubah yang diamati perubahan bobot telur, berat jenis, pH, dan total mikroba, dianalisis menggunakan ragam Analysis of Variance (ANOVA), jika antar perlakuan berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama pengkaraman telur asin dengan metode basah berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap berat jenis telur, berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH kuning telur dan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap bobot telur, pH putih telur dan total mikroba telur.

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini yaitu lama pengkaraman dengan metode basah pada telur asin mengakibatkan penurunannya bobot telur dan total mikroba, meningkatkan pH putih dan pH kuning, lama pengkaraman yang optimal adalah 9 hari.

¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping

