



KUALITAS TELUR AYAM RAS YANG DIAWETKAN DENGAN LARUTAN KULIT BUAH RAMBUTAN (*Nephellium lappacium L.*) DENGAN LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA

Muslih (11181102180)

Dibawah Bimbingan Dewi Ananda Mucra dan Edi Erwan

INTISARI

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang hampir sempurna karena mengandung zat gizi lengkap antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Telur memiliki kelemahan yaitu sifatnya cepat rusak, mempunyai daya simpan yang pendek. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik (berat telur, pH, indeks putih telur, indeks kuning telur dan putih telur, *haugh unit*) telur ayam ras hasil perendaman menggunakan larutan kulit rambutan dengan lama penyimpanan berbeda. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September-Oktober 2016 di Laboratorium Teknologi Produksi Ternak, Laboratorium Teknologi Pascapanen, Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 5 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah perendaman telur ayam ras selama 24 jam dalam 10% larutan kulit rambutan yang akan disimpan pada 0, 10, 20, 30, 40 hari. Telur yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 125 butir ayam ras petelur berukuran 60-65 g yang diperoleh dari peternak ayam ras petelur di Jalan *Cipta Karya Pekanbaru*. Parameter yang diuji adalah berat telur, pH, *Haugh Unit*, indeks putih dan kuning telur. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa perendaman telur dengan larutan kulit rambutan belum mampu mempertahankan kualitas fisik (*haugh unit*, indeks putih dan kuning telur) selama penyimpanan 40 hari, namun mampu mempertahankan nilai pH sampai 40 hari penyimpanan, dan mempertahankan berat telur saelama penyimpanan 30 hari.

Kata kunci: Telur, kulit buah rambutan, kualitas fisik, lama penyimpanan

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

QUALITY OF CHICKEN EGGS PRESERVED IN RAMBUTAN PEALS SOLVENT (*Nephellium lappacium L.*) WITH DIFFERENT STORAGES

Muslih (11181102180)

Under the guidance Dewi Ananda Mucra and Edi Erwan

ABSTRACT

Egg is one food that is almost perfect because it contains complete nutrients such as protein, fat, vitamins and minerals. Eggs have a weakness that is quickly damaged, has a short shelf life. The aim of this study was to determine the physical quality eggs of soaking chicken by using rambutan peals solvent with different storage periods. This study was conducted in September to October 2016 at Animal Production Technology Laboratory, Post Harvest Technology Laboratory, Faculty of Agriculture and Animal Science, State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and each treatment repeated 5 times. The treatment in this study was soaking the eggs for 24 hours in 10% rambutan peals solvents and were stored at 0, 10, 20, 30, 40 days. The eggs used in this study were 125 chicken laying eggs weighed 60-65 g, from chicken laying in *Cipta Karya Pekanbaru*. Parameters tested were egg weight, pH, *Haugh unit*, white index and egg yolks. The results showed that the immersion of eggs with *rambutan peals solvent* has not been able to maintain the physical quality (*haugh unit*, white index and egg yolks) for 40 days storage, but able to maintain pH value up to 40 days storage, as well as maintain egg weight during storage of 30 days.

Keywords: Eggs, rambutan peals, physical quality, storage time

- Hak Cipta Diindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.