

KUALITAS KIMIA TELUR ASIN ASAP SETELAH PERENDAMAN DALAM EKSTRAK DAUN SALAM (*Eugenia polyantha* Wight) PADA KOSENTRASI YANG BERBEDA

Hari Inra Utama (11181100635)

Di bawah bimbingan Dewi Ananda Mucra, Bambang Kuntoro dan Wieda N. Haritsah Zain

INTISARI

Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara diasinkan. Tujuan utama dari proses pengasinan telur ini selain membuang rasa amis dan menciptakan rasa yang khas adalah untuk memperpanjang masa simpan telur. Pembuatan telur asin umumnya menggunakan telur itik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kimia telur asin yang meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan senyawa fenol yang direndam dengan ekstrak daun salam dan diberi perlakuan pengasapan. Penelitian ini telah dilaksanakan bulan Desember 2016-Maret 2017 di Laboratorium Ilmu Teknologi Paska Panen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan Fakultas Pertanian Universitas Riau. Penelitian ini menggunakan 90 butir telur itik, 5 kg daun salam, 15 kg garam, 8 liter aquades, dan sabut kelapa. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 5 tahap perlakuan dan 4 ulangan dengan konsentrasi 0 %, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas kimia telur asin asap setelah perendaman ekstrak daun salam berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar fenol (0,81%-0,19%) dan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein (29,97%-25,46%), kadar air (68,62%-64,66%), dan kadar lemak (15,02%-10,89%). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perendaman telur itik dalam ekstrak daun salam mampu meningkatkan kadar fenol telur asin asap, sedangkan kadar air, protein dan lemak tidak memberikan pengaruh. Level konsentrasi terbaik perendaman telur asin asap adalah pada 100% ekstrak daun salam (Kadar fenol 0,81%).

Kata kunci : *ekstrak daun salam, kadar protein, kadar fenol, kadar air, kadar lemak, telur itik*

- 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.

CHEMICAL QUALITY OF SALTED EGGS AFTER SOAKING BAY LEAF EXTRACT (*Eugenia polyantha* Wight) WITH DIFFERENT CONCENTRATION

Hari Inra Utama (11181100635)

Under the guidance Dewi Ananda Mucra, Bambang Kuntoro and Wieda N.
Haritsah Zain

ABSTRACT

Salted eggs is eggs preserved by marinated. The main purpose of this process of egg salting in addition to discarding the fishy and create a distinctive flavor is to extend the egg shelf life. Making salted eggs generally uses duck eggs. This study aims to determine the chemical content of salted eggs that include moisture content, protein content, fat content, and phenol compounds soaked with bay leaf extract and treated with fumigation. The research was conducted in December 2016-March 2017 at the Harvest Science Technology Laboratory Faculty of Agriculture and Animal Husbandry State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau and Faculty of Agriculture University of Riau. This study used 90 duck eggs, 5 kg bay leaves, 15 kg of salt, 8 liters of aquades, and coconut husk. The method used in this study was Completely Randomized Design (RAL) consisting of 5 treatment stages and 4 replications with concentrations of 0%, 25%, 50%, 75%, 100%. The results showed that the chemical quality of smoked salted eggs after soaking bay leaves extract significantly influenced significantly ($P < 0.01$) on phenol content (0,81%-0,19%) and had no significant effect ($P > 0,05$) on protein content (29,97%-25,46%), water content (68,62%-64,66%) and fat content (15,02%-10,89%). Based on the results of research can be concluded that the immersion of duck eggs in bay leaf extract can increase the content of fenol salted eggs smoke, while water content, protein and fat do not give effect. The best concentration level of soaking smoked salted eggs is 100% bay leaf extract (Phenol content 0,81%).

Keywords: *Bay leaf extract, protein, phenol, water content, fat level, duck eggs*

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.