



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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## KUALITAS KIMIA TELUR AYAM RAS YANG DIAWETKAN MENGUNAKAN JENIS LARUTAN DAUN MELINJO DAN LARUTAN DAUN SALAM DENGAN LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA

Titin Erda Wijaya (11181202731)  
Dibawah Bimbingan Zulfikar dan Dewi Febrina

### INTISARI

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang hampir sempurna karena mengandung zat gizi lengkap antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Telur segar yaitu telur yang baru diletakkan oleh induk ayam disarangnya, mempunyai daya simpan yang pendek. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia meliputi: kadar air, kadar protein kasar, kadar lemak kasar dan kadar abu, telur ayam ras yang direndam dengan larutan daun melinjo dan larutan daun salam dengan lama penyimpanan berbeda. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan November 2015 di Laboratorium Pasca Panen dan Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Kimia Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial (2 Faktor) dan 3 ulangan. Faktor pertama adalah penambahan bahan pengawet yaitu tanpa bahan pengawet, larutan daun melinjo, larutan daun salam, faktor kedua lama penyimpanan hari ke-0, hari ke-15, hari ke-30. Telur yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 27 butir ayam ras petelur berukuran 56-60 gram yang diperoleh dari peternak ayam ras petelur di Jalan Cipta Karya Pekanbaru. Parameter yang diuji adalah kadar lemak, kadar air, kadar abu, dan kadar protein. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jenis larutan berbeda tidak mempengaruhi kandungan air, lemak dan abu sehingga dapat mempertahankan kandungan nutrisi. Lama penyimpanan berbeda tidak mempengaruhi kandungan air, lemak, protein dan abu sehingga dapat mempertahankan nutrisi. Interaksi jenis larutan dengan lama penyimpanan berbeda mempengaruhi kandungan lemak. Larutan daun melinjo dan larutan daun salam dapat digunakan untuk mengawetkan telur.

**Kata kunci:** telur ayam ras, daun melinjo, dan daun salam



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau  
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

## CHEMICAL QUALITY OF LAYER CHICKEN PRESERVED USE KIND OF MELINJO'S AND SALAM'S EKSTRACTIONS OF DIFFERENT STORAGE

Titin Erda Wijaya (11181202731)  
Under the guidance Zulfikar and Dewi Febrina

### ABSTRACT

Eggs are one of the ingredients nearly perfect food because it contains nutrients including a complete protein, fat, vitamins and minerals. Fresh eggs are eggs freshly laid by a hen in its nest, have a short shelf life. This study aims to determine the chemical quality include: water content, levels of crude protein, fat content and ash content, eggs are soaked with a solution leaves melinjo and the solution leaves the storage time is different. This study was conducted in November 2015 in Post-Harvest Laboratory and the Laboratory of Nutrition and Chemistry, Faculty of Agriculture and Animal Husbandry Universitas Islam Negeri Sultan Riau Syarif Kasim. This study uses a completely randomized design (RAL) factorial design (2 factors) and three replications. The first factor is the addition of preservatives without preservatives, solution melinjo leaves, solution leaves a second factor storage time day 0, Day15, Day 30. The eggs used in this study as many as 27 eggs chicken laying sized 56-60 grams were obtained from breeder chicken laying at Cipta Karya street Pekanbaru. The parameters tested were fat content, moisture content, ash content, and protein content. The conclusion of this study indicate that a different type of solution does not affect the content of water, fat and ash so as to maintain the nutritional content. The duration of storage does not affect the content of water, fat, protein and ash so that it can retain nutrients. The interaction of different types of solution with storage time affects the fat content. Melinjo solution and the solution leaves bay leaves can be used to preserve.

Keywords: Egg chicken, leaf melinjo, and bay leaf

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.