

ANALISIS MUTU FISIK TELUR AYAM RAS YANG DIAWETKAN DENGAN EKSTRAK DAUN MELINJO (*Gnetum gnemon* L.) PADA KONSENTRASI DAN LAMA PENYIMPANAN BERBEDA

Muhammad Yazid (11281100475)
Dibawah bimbingan Bambang Kuntoro dan Deni Fitra

INTISARI

Telur ayam ras petelur merupakan sumber protein hewani yang mudah didapatkan, murah harganya dan disukai oleh masyarakat. Akan tetapi telur merupakan salah satu produk pangan yang mudah rusak dan masa simpan yang sangat pendek. Jika dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya tahan 10 – 14 hari. Setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan-perubahan ke arah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air, berbau busuk dan berubah rasa. Upaya mengatasi terjadinya kerusakan maka perlu diadakan pengawetan. Pengawetan dapat dilakukan dengan cara perendaman. Perendaman telur segar dilakukan dengan cara merendam berbagai larutan seperti air kapur atau penyamak nabati yang mengandung tanin. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2016 sampai Juni 2016 di Laboratorium Teknologi Pascapanen Fakultas Pertanian dan Peternakan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 4 X 5 masing-masing dengan 3 kali ulangan, yang terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama perbedaan level ekstrak daun melinjo (0%, 20%, 40%, dan 60%) dan faktor kedua lama penyimpanan (0 hari, 7 hari, 14 hari, 21 hari, dan 28 hari). Hasil penelitian menunjukkan berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap nilai *haught unit*, indeks kuning telur dan pH telur ayam ras. Interaksi perlakuan perendaman telur ayam ras dalam ekstrak daun melinjo dengan lama penyimpanan berbeda mampu mempertahankan kualitas telur dilihat dari indeks kuning telur, nilai pH dan nilai *haught unit*, tetapi belum mampu mempertahankan penyusutan berat telur dan indeks putih telur.

Kata Kunci : Telur, tanin, ekstrak daun melinjo, 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.

ANALYSIS OF PHYSICAL QUALITY OF CHICKEN EGG PRESERVED WITH MELINJO LEAF EXTRACT (*Gnetum gnemon* L.) AT DIFFERENT CONCENTRATIONS AND STORAGE

Muhammad Yazid (11281100475)

Under the guidance of Bambang Kuntoro and Deni Fitra

ABSTRACT

Egg is a source of animal protein which is readily available, cheap and well accepted by people. However, eggs are one of perishable food products and a very short shelf life. If the eggs are left in the open air (room temperature), it is last only for about 10-14 days. After these days, the eggs undergo alteration of the damage such as evaporation of water content, foul smelling and changing taste. Efforts to overcome the damage, it is necessary to perform preservation. Preservation can be done by marinating. Marinating eggs can be conducted by soaking with various solutions such as lime water or vegetable tanners containing tannins. The experiment was conducted in may 2016 until June 2016 in Post-harvest Technology Laboratory of the Faculty of agriculture and animal husbandry. This study used a completely randomized design (CRD) of factorial pattern 4 x 5 with 3 replications, consisting of two factors. The first factor is the difference in the level of melinjo extract (0%, 20%, 40% and 60%) and the second factor was storage duration (0 days, 7 days, 14 days, 21 days, and 28 days). The results showed very significant effect ($P < 0.01$) on the value of haught unit, egg yolk and pH eggs. Interactions Treatment soaking eggs in leaf extract *gnetum* race with different retention was able to maintain the quality of egg yolk indexes as seen from, the pH values and the value of *haught units*, but have not been able to sustain the weight of eggs and the shrinkage index of egg whites.

Keywords: Eggs, tannins, melinjo leaf extract, storage

UIN SUSKA RIAU

- 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.