



# UJI KUALITAS MIKROBIOLOGI TELUR AYAM RAS YANG DIAWETKAN DENGAN EKSTRAK DAUN SIRSAK (*Annona muricata* L.)

Muhammad Faizal (11281104637)

Di bawah Bimbingan Bambang Kuntoro and Elviriadi

## INTISARI

Telur merupakan salah satu produk peternakan. Telur merupakan produk pangan yang mudah rusak dan masa penyimpanan yang sangat pendek, sehingga perlu diawetkan. Pengawetan dapat dilakukan dengan cara perendaman. Perendaman telur segar dapat dilakukan dengan cara merendam berbagai larutan atau penyamak nabati yang mengandung tanin, seperti daun sirsak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi berbeda telur ayam ras dalam ekstrak daun sirsak terhadap kualitas mikrobiologi berdasarkan Total bakteri, jumlah *Coliform* dan *Salmonella* sp. dan disimpan pada suhu ruang. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 4 x 3 masing-masing dengan 2 ulangan, terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama perbedaan level ekstrak daun sirsak yaitu (0%, 15%, 30%, dan 45%) dan faktor kedua lama penyimpanan (0 hari, 14 hari, dan 28 hari). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan perendaman telur ayam ras dalam ekstrak daun sirsak pada konsentrasi dan lama penyimpanan berbeda mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Salmonella* sp. sampai hari ke-28 dengan hasil negatif, tetapi belum mampu menghambat cemaran *Coliform*. Hasil terbaik pengawetan telur ayam ras dalam ekstrak daun sirsak adalah pada lama penyimpanan 14 hari. Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ekstrak daun sirsak dapat dijadikan sebagai bahan pengawet telur ayam ras petelur.

**Kata kunci :** *coliform, ekstrak daun sirsak, mikrobiologi, pengawetan, salmonella sp., telur, total bakteri*

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.

## MICROBIOLOGI QUALITY OF CHICKEN EGGS PRESERVED WITH SOURSOP LEAF EXTRACT (*Annona Muricata* L.)

Muhammad Faizal (11281104637)

Under the guidance of Bambang Kuntoro and Elviriadi

### ABSTRACT

Eggs are one of the poultry products. Eggs are an easily damaged food product and a very short storage period, so it needs to be preserved. Preservation can be done by immersion. Soaking fresh eggs can be done by soaking a variety of tannin-containing vegetation or tanners, such as soursop leaf. This study aims to determine the effect of long storage and different concentrations of chicken eggs in soursop leaf extract on microbiological quality based on total bacteria, Coliform and Salmonella sp. and stored at room temperature. The experient used in this study was Completely Randomized Design factorial pattern with 4 treatmeants and 2 replications. The first factor was the difference of soursop leaf extract level (0%, 15%, 30%, and 45%) and second factor storage (0 days, 14 days, and 28 days). The results of this study indicate that the treatment of soaking eggs in soursop leaf extract at different concentrations and storage times can inhibit the growth of Salmonella. until the 28th day with negative results, but has not been able to inhibit Coliform contamination. The best result of pickling eggs in soursop leaf extract is at 14 days storage time. The results of this study can be concluded that soursop leaf extract can be used as a preservative egg layer chicken egg.

**Keywords:** *coliform, egg, microbiological, preservation, salmonella, soursop leaf extract, total bacteria*

#### 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.