

STUDI TINGKAT KESEGARAN TELUR AYAM RAS STRAIN IS A BROWN DENGAN METODE PENCELUPAN AIR GARAM DAN AIR PANAS SELAMA PENYIMPANAN

by Maria Yuliana Hermiati Ice

Submission date: 22-Aug-2021 08:52PM (UTC-0700)

Submission ID: 1608468822

File name: pan_Air_Garam_dan_Air_Panas_selama_Penyimpanan_-_Chend_Ichn.docx (45.34K)

Word count: 857

Character count: 5263

STUDI TINGKAT KESEGERAN TELUR AYAM RAS STRAIN ISA BROWN DENGAN METODE PENCELUPAN AIR GARAM DAN AIR PANAS SELAMA PENYIMPANAN

RINGKASAN

Telur merupakan salah satu bahan pangan sumber hewani yang memiliki peran yang besar dalam mengatasi masalah gizi dalam masyarakat. Telur banyak digemari masyarakat karena harganya yang mudah terjangkau dan syarat akan gizi yang diperlukan oleh tubuh. Ada banyak cara yang digunakan sebagai teknik pengolahan telur sehingga meningkatkan daya tahan dan kesukaan konsumen. Komponen zat gizi yang cukup tinggi dalam telur yaitu protein dan lemak terdapat pada putih dan kuning telur dan gizi tersebut dapat menurun terutama pada saat penyimpanan. Pada putih telur terjadi penguapan air selama proses penyimpanan sehingga mengakibatkan penurunan berat telur. Secara umum telur terdiri dari tiga komponen yakni cangkang telur, putih dan kuning telur. Ada berbagai penyebab rusaknya telur diantaranya; lama simpan, tempat penyimpanan, kebersihan cangkang, dan cara menangani dan alat yang digunakan. Telur menjadi rusak juga disebabkan oleh bakteri yang masuk melalui pori-pori cangkang. Memperhatikan kebersihan kerabang telur, suhu, serta kebersihan sarana yang saat menangani dapat mencegah kerusakan akibat mikroba.

Penelitian ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas kesegaran telur dengan cara mengawetkan telur secara alami yaitu dengan metode pencelupan telur pada air garam dan air panas sehingga telur dapat disimpan pada waktu yang lebih lama. Metode pencelupan telur pada air garam dan air panas dengan lama penyimpanan berbeda terdapat perubahan kondisi interior telur. Alat dan bahan yang digunakan yaitu timbangan analitik, jangka sorong, Termometer, rak telur, baskom, tissue, kaca datar, kertas label, panci, air, garam laut, dan telur ayam ras strain Isa Brown. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari sembilan perlakuan dan masing-masing perlakuan terdapat dua ulangan. Kualitas telur terbaik yaitu pada P8 dengan metode perendaman air garam 10 menit dan pencelupan air panas 5 detik dan lama simpan 14 hari dengan nilai rata-rata Indeks Putih Telur 0,033 mm, Indeks Kuning Telur 0,40 mm, Haugh Unit 90,49 mm dan rongga udara 6,8 mm. Pengawetan perendaman air garam dan pencelupan air panas hanya mampu mempertahankan kualitas telur hingga 2 minggu penyimpanan. Untuk peneliti selanjutnya bahwa untuk pengawetan telur secara alami menggunakan perendaman air garam dan pencelupan air mendidih, diupayakan menggunakan durasi waktu yang lebih lama agar kesegaran telur mampu bertahan lebih lama. Suhu dan kelembaban serta kebersihan kerabang telur perlu diperhatikan agar mengurangi pertumbuhan bakteri *Salmonella sp* yang menyebabkan telur terkontaminasi sehingga kesegaran telur menurun cepat.

Kata Kunci: Telur, Tingkat Kesegaran, Strain Isa Brown, Lama Simpan.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk maka sangatlah penting kebutuhan akan bahan pangan yang berkualitas baik. Bahan pangan yang berkualitas baik apabila memenuhi persyaratan gizi diantaranya protein nabati maupun hewani baik. Telur merupakan salah satu bahan pangan sumber hewani yang memiliki peran yang besar dalam mengatasi masalah gizi dalam masyarakat. Telur banyak digemari masyarakat karena harganya yang mudah terjangkau dan syarat akan gizi yang diperlukan oleh tubuh. Ada banyak cara yang digunakan sebagai teknik pengolahan telur sehingga meningkatkan daya tahan dan kesukaan konsumen (Irmansyah dan Kusnadi, 2009).

Rizal dkk, (2012) Komponen zat gizi yang cukup tinggi dalam telur yaitu protein dan lemak. Kandungan gizi tersebut dapat menurun terutama pada saat penyimpanan. Pada putih telur terjadi penguapan air selama proses penyimpanan sehingga mengakibatkan penurunan berat telur. Meningkatnya PH pada putih telur disebabkan karena CO₂ lepas melalui pori cangkang, selain itu juga diakibatkan karena bagian putih telur yang kental mengalami pengenceran dan merembes ke kuning telur.

Secara umum telur terdiri dari tiga komponen utama yakni cangkang telur, putih telur dan kuning telur. Sifatnya telur yaitu cepat mengalami kerusakan. Telur dapat dengan cepat mengalami kerusakan karena kulit telur mudah pecah, retak. Ukuran pori-pori kerabang telur tidak seragam ada yang ukuran kecil dan ada yang ukuran besar yang dapat dilihat dengan kasat mata. Pada setiap bagian telur terdapat jumlah pori-pori yang berbeda (Anjarsari, 2010).

Berbagai faktor telur menjadi rusak diantaranya; lama simpan, kelembaban dan suhu, keadaan cangkang, serta cara yang digunakan dalam penanganan. Ciri-ciri rusaknya telur antara lain rongga udara membesar, berat telur berkurang, encernya putih telur, dan kuning telur menjadi kendur (Muchtadi dkk. 2010). Karena adanya pertumbuhan bakteri seperti untuk mempertahankan kualitas telur selama waktu penyimpanan lebih lama maka diperlukan pengawetan telur. Pencegahan penguapan air dan gas-gas lain serta mencegah masuk dan tumbuhnya mikroba dalam telur dari isi telur makan di lakukan pengawetan. Memperhatikan tempat penyimpanan dan suhu serta kelembaban dan juga melalui pengawetan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan telur. Cara lain yang digunakan untuk mempertahankan kualitas kesegaran telur yaitu proses pendinginan, proses pembungkusan kering, pelapisan dengan minyak, dan pencelupan dalam berbagai cairan (Harianto A, 2010).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas telur ayam setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan air garam dan air panas selama penyimpanan?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kualitas telur ayam setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan air garam dan air panas selama penyimpanan.

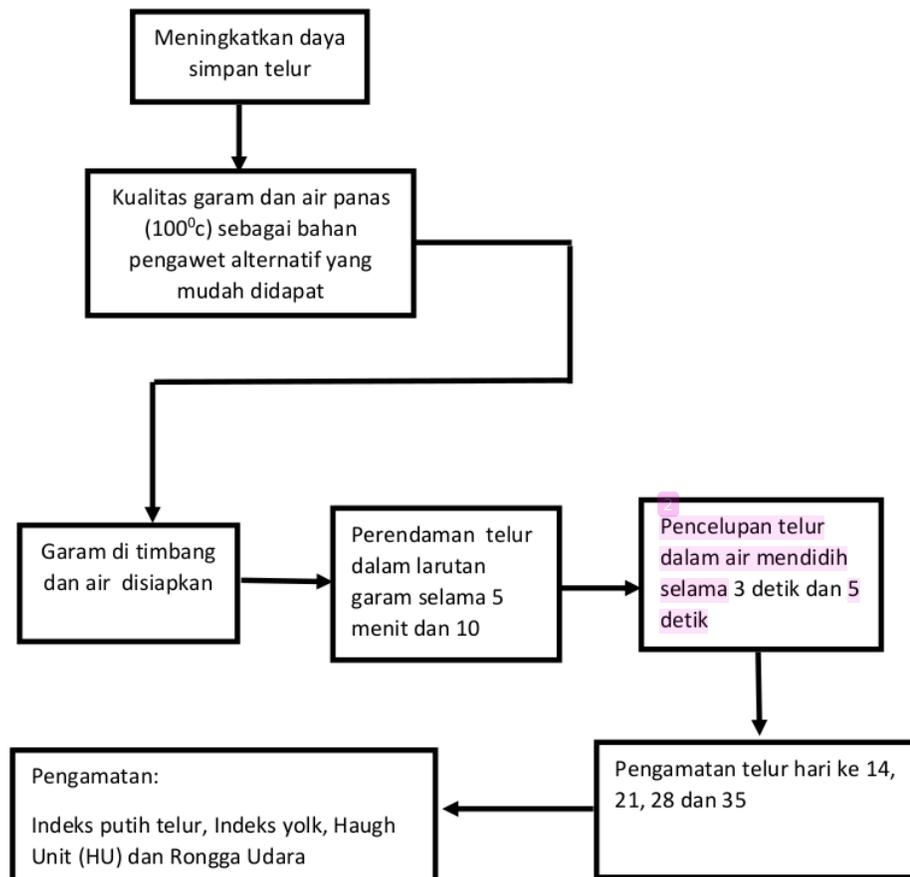
1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberi informasi cara mengawetkan telur ayam ras ISA Brown secara alami.
2. Mengetahui manfaat air panas (100°C) dan air garam dalam mempertahankan kualitas telur
3. Menghambat rusaknya telur yang disimpan lama.

1.5 Hipotesis

Diduga pencelupan air garam dan air panas pada telur ayam ras strain *Isa Brown* dengan lama penyimpanan berbeda terdapat perubahan kondisi interior telur.

1.6 Kerangka Pemikiran



STUDI TINGKAT KESEGERAN TELUR AYAM RAS STRAIN IS A BROWN DENGAN METODE PENCELUPAN AIR GARAM DAN AIR PANAS SELAMA PENYIMPANAN

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

18%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	3%
2	veterinarydewi.blogspot.com Internet Source	2%
3	www.ilmuternak.com Internet Source	2%
4	Shifa A. Schram, Reiny A. Tumbol, Reni L. Kreckhoff. "The Use Of Marine Sponge Crude Extract To Improve The Resistance Of Tilapia Fish (<i>Oreochromis niloticus</i>) To <i>Streptococcus agalactiae</i> Infections", JURNAL ILMIAH PLATAK, 2019 Publication	2%
5	moam.info Internet Source	2%
6	text-id.123dok.com Internet Source	2%

Submitted to Universitas Jenderal Soedirman

7	Student Paper	1 %
8	www.neliti.com Internet Source	1 %
9	docplayer.info Internet Source	1 %
10	bacabse.blogspot.com Internet Source	1 %
11	fahmyramdani.blogspot.co.id Internet Source	1 %
12	mahasiswa.ung.ac.id Internet Source	1 %
13	jurnal.fp.unila.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

STUDI TINGKAT KESEGERAN TELUR AYAM RAS STRAIN IS A BROWN DENGAN METODE PENCELUPAN AIR GARAM DAN AIR PANAS SELAMA PENYIMPANAN

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3
