

**PENGARUH LIMBAH PUTIH TELUR JENIS AYAM DAN LAMA
DESUGERISASI YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS KIMIA
(KADAR AIR pH DAN PROTEIN) TEPUNG PUTIH TELUR**

SKRIPSI



Oleh :

**MARNINGSIH WOHANGARA
NIM : 2014410070**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2021**

RINGKASAN

Wohangara, Wohangara, 2021. *Pengaruh Limbah Putih Telur Jenis Ayam Dan Lama Desugerasasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kimia (Kadar Air pH Dan Protein) Tepung Putih Telur*". Skripsi. Program Studi Pendidikan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Pembimbing Utama Dr. Ir. Sri Handayani, MP. Pembimbing pendamping : Ir. Sri Susanti, MP.

Telur merupakan salah satu produk yang berasal dari ternak unggas serta sudah di tahu selaku salah satu bahan pangan sumber protein yang sangat bermutu besar. Telur selaku bahan pangan yang memiliki banyak kelebihan misalnya, isi gizi telur yang besar, serta harga relatif murah apabila dibanding dengan bahan sumber protein yang lain. Selaku bahan kombinasi buat minuman jamu, minuman energi, adonan roti, serta bahan baku santapan.

Riset ini bertujuan buat mengenali seberapa besar pengaruh tipe putih telur ayam serta lama penyimpanan putih telur terhadap mutu kimia: kandungan air, pH, serta protein tepung putih telur. Tipe Riset yang dicoba merupakan informasi yang diperoleh dari riset ditabulasi serta dianalisis memakai analisis macam (ANOVA) dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Apabila ditemui terdapatnya perbandingan pengaruh antara perlakuan, hingga informasi dilanjutkan dengan Beda Nyata Terkecil (BNT).

Hasil riset ini menampilkan kalau, Kandungan Air dari analisis macam menampilkan kalau lama fermentasi memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan air tepung telur. Proses fermentasi menimbulkan kenaikan kandungan air tepung telur sebesar 6,80% pada lama fermentasi 15 menit dari pada kandungan air tepung telur dengan lama fermentasi 0 menit, Hasil rata-rata kandungan air tepung telur paling tinggi diperoleh pada perlakuan lama fermentasi 4 jam sebesar 36,7%. Kenaikan kandungan air pada perlakuan fermentasi 15 menit. Nilai pH telur berbeda nyata ($P < 0,05$) pada telur yang ditaruh 2 serta 4 hari. Pada penyimpanan telur sepanjang 0 hari berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan penyimpanan telur sepanjang 4 hari. Nilai pH pada penyimpanan telur usia 0 hari berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan penyimpanan telur sepanjang 0, 2, serta 4 hari.

Perihal ini terbentuknya sebab pada lama penyimpanan sepanjang 0 hari belum terjalin banyak penguapan CO_2 serta H_2O dibanding dengan lama penyimpanan telur selama 0, 2, serta 4 hari sehingga pH belum banyak terjalin pergantian. Temperatur tidak mempengaruhi sangat nyata ($P < 0,05$) terhadap total protein telur antara keduanya walaupun perlakuan waktu tidak menampilkan perbandingan yang nyata. Apabila $F_{hitung} \geq$ dari F_{tabel} 5%, 3, 20 terima H_0 berarti kelompok

ataupun perlakuan tidak mempengaruhi nyata diberi (tidak nyata). Apabila F hitung \leq dari F tabel 1%, 1, 63 tolak yang berarti kelompok ataupun perlakuan berpengaruh nyata. Terjadi penyusutan total protein dari temperatur 700C sebesar 87, 63% jadi 87, 35% pada temperatur 3- 50C serta bertambah signifikan jadi 87, 54% pada suhu 700 C.

Kata Kunci : Limba Putih Telur, Desugarisasi, Kualitas Kimia

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia telur ayam dipecah jadi 2 tipe, ialah telur ayam negara serta telur ayam kampung. Telur ayam kampung mempunyai dimensi lebih kecil, namun warna kuningnya lebih terang. Telur ayam kampung yang asli memiliki kelebihan dibanding telur ayam yang lain. Tidak hanya sumber kalori serta protein hewani yang lumayan baik (gampang diserap usus dalam jumlah yang banyak) bisa dipakai selaku kombinasi minuman jamu yang diyakini bisa memberikan kesegaran pada badan. Telur ayam kampung memiliki isi vit E- nya 2 kali lipat lebih banyak dari ayam ras, serta lemak omega- 3- nya 2, 5 kali lebih unggul. Telur ialah salah satu produk yang berasal dari ternak unggas serta sudah di tahu selaku bahan pangan sumber protein yang bermutu besar. Telur selaku bahan pangan yang mempunyai banyak kelebihan misalnya, isi gizi telur yang besar, serta harga relatif murah apabila dibanding dengan bahan sumber protein yang lain. Selaku bahan kombinasi untuk minuman jamu, minuman energi, adonan roti, serta bahan baku makanan yang lain (Djaelani, 2016). Keadaan ekonomi warga dikala ini pengaruhi tingkat mengkonsumsi, oleh sebab itu warga sangat memerlukan sumber gizi yang harga yang relatif murah. Memandang mutu telur suatu yang dinilai, dilihat serta diamati pada telur buat dijadikan satu perbandingan baik ataupun tidaknya telur sehingga bisa digunakan buat kebutuhan konsumen. Hambatan utama yang dialami oleh warga peternak ataupun distributor dikala ini ialah menyangkut energi simpan telur, kala terjalin kelebihan stok, hingga telur tersebut dengan sangat terpaksa wajib ditaruh buat kurun waktu yang lama, buat mengestimasi kerugian akibat kehancuran yang terjalin.

Putih telur ialah cairan putih yang diucap albumin/glaire, yang mengandung nilai lemak yang besar, telur yang ditaruh tanpa perlakuan apapun sepanjang 25 hari hendak merendahkan mutu telur (Romantica. 2018). Selanjutnya Putih telur ataupun albumin ialah bagian telur yang berupa semacam gel, memiliki air serta terdiri atas 4 fraksi yang berbeda- beda kekentalannya. Mutu telur yang baik terletak pada dikala ditelurkan, telur hendak hadapi pergantian bersamaan dengan lamanya penyimpanan. Terus menjadi lama waktu penyimpanan hendak menyebabkan terjadinya banyak penguapan cairan serta gas dalam telur, gejala rusaknya telur sepanjang penyimpanan merupakan penyusutan mutu telur meliputi penyusutan kekentalan putih telur, kenaikan pH, besarnya kantung hawa, terdapat tidaknya bercak, serta aroma isi telur (Astriana, 2017). Dikenal kalau watak telur yang gampang rusak, hingga tentunya hendak diperlukan sesuatu teknologi tertentu buat mencerna serta mengawetkan telur sehingga energi simpannya bertahan lama dan gampang dalam perihal penindakan, hemat ruang penyimpanan tanpa kurangi nilai gizi dan sifat-sifat fungsionalnya. Pengolahan jadi tepung telur sanggup memperpanjang usia simpan (hingga dengan 1 tahun), gampang dalam transportasi,

hemat dalam pemakaian ruang serta tempat dan isi gizi serta watak fungsionalnya senantiasa terjamin. Bersumber pada penjelasan diatas butuh dicoba riset pada tepung putih telur pada Ayam ras serta Buras buat mengenali gimana mutu tipe putih telur ayam terhadap mutu kimia: kandungan air pH serta protein tepung telur.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh limbah putih telur tipe ayam serta lama desugerasi yang berbeda terhadap mutu kimia: kandungan air, pH, serta protein tepung putih telur?

1.3 Tujuan

Buat mengenali pengaruh limbah putih telur tipe ayam serta lama desugerasi putih telur terhadap mutu kimia: kandungan air, pH, serta protein tepung putih telur.

1.4 Manfaat penelitian

Selaku data dasar terhadap pengaruh limbah putih telur tipe ayam serta lama desugerasi yang berbeda terhadap mutu kimia: kandungan air, pH, serta protein tepung putih telur.

DAFTAR PUSTAKA

- Astriana N., & H. Has. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Fertilitas Serta Energi Tetas Telur Ayam Kampung Persilangan Seminar Nasional Studi Kuantitatif Terapan. Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Djaelani, Meter. A, 2016. Mutu Telur Ayam Ras(Gallus L.) Sehabis Penyimpanan yang dicoba Pencelupan pada Air Mendidih serta Air Kapur Saat sebelum Penyimpanan. Kementerian Hayati, Fakultas Sains serta Matematika, Universitas Diponegoro.
- Romantica E., I. Thohari, & L. E. Radiati. 2018. Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur Pan Drying terhadap dari Kandungan Air, Rendemen, Energi Buih serta Kestabilan Buih.