

ABSTRACT

THE EFFECT OF TEMPERATURE AND BOILING TIME ON SHELF LIFE IN SALTED DUCK EGGS (*Anas domesticus*)

BY

MONICHA DAMAYANTI

Eggs are a fairly nutritious livestock product. Its complete nutritional value makes eggs widespread and other processed products. Commonly used eggs are chicken eggs and duck eggs. Duck eggs are a type of egg that is widely used by the people of Indonesia along with chicken eggs. Duck eggs are often used as salted eggs. Salted eggs are eggs preserved with the addition of salt (NaCl). The purpose of salting is to obtain salted eggs that have a distinctive taste, are liked by consumers and have a shelf life storage effort.

The study was conducted with the aim to assess the quality of salted eggs in terms of the effect of temperature and boiling time on salted duck eggs. This study used a random Design Group (rack) with each of 3 boiling temperature treatment 80 °C, 90 °C, and 100 °C and boiling duration 5 minutes, 10 minutes and 30 minutes. The results showed that the effect of boiling temperature significantly affect the shelf life of salted eggs. The highest boiling temperature is seen at a boiling temperature of 100 °C with an average of 25 days, followed by a temperature treatment of 90 °C with an average of 18 days, a temperature treatment of 80 °C with an average of 15 days and the lowest shelf life is found in the treatment of 80 acrylic. The test results showed that the shelf life of salted eggs temperature treatment of 80 is different from the treatment of 90 °C and the treatment of 100 °C, but it is no different from the treatment of 90 °C. The longer the shelf life of 100 °C treatment is caused by the water content of salted eggs that have decreased so that the shelf life of eggs is longer, namely 44 days with an average of 25 days seen from the change in color to be unpleasant and the texture becomes more mushy.

Keywords: *Shelf life day, boiling time, boiling temperature, duck eggs, boiling time.*

ABSTRAK

PENGARUH SUHU DAN LAMA PEREBUSAN TERHADAP UMUR SIMPAN PADA TELUR BEBEK (*Anas domesticus*) ASIN

OLEH

MONICHA DAMAYANTI

Telur merupakan produk ternak yang cukup bergizi. Nilai gizinya yang begitu lengkap membuat telur tersebar luas dan menjadi produk olahan lainnya. Telur yang biasa digunakan adalah telur ayam dan telur bebek. Telur bebek merupakan jenis telur yang banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia bersama dengan telur ayam. Telur bebek sering kali dijadikan telur asin. Telur asin adalah telur yang diawetkan dengan penambahan garam (NaCl). Tujuan penggaraman adalah untuk mendapatkan telur asin yang memiliki cita rasa khas, disukai konsumen dan memiliki upaya penyimpanan masa umur simpan.

Ini bertujuan penelitian adalah mengkaji kualitas telur asin yang ditinjau dari pengaruh suhu dan lama perebusan terhadap telur bebek asin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan masing-masing 3 perlakuan suhu perebusan 80 °C, 90 °C, dan 100 °C dan lama perebusan 5 menit, 10 menit dan 30 menit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh suhu perebusan berpengaruh nyata umur simpan telur asin. Dilihat suhu perebusan tertinggi terdapat pada suhu perebusan 100 °C dengan rata-rata 25 hari, diikuti oleh perlakuan suhu 90 °C dengan rata-rata 18 hari, perlakuan suhu 80 °C dengan rata-rata 15 hari dan rata-rata umur simpan terendah terdapat pada perlakuan 80 °C. Hasil uji menunjukkan bahwa umur simpan telur asin perlakuan suhu 80 °C berbeda dengan perlakuan 90 °C dan perlakuan 100 °C, namun tidak berbeda dengan perlakuan 90 °C. Lebih lama nya umur simpan perlakuan 100 °C disebabkan karena kadar air telur asin yang telah menurun sehingga umur simpan telur lebih lama yaitu 44 hari dengan rata-rata 25 hari yang dilihat dari perubahan warna menjadi tidak enak dan tekstur menjadi lebih lembek.

Kata Kunci: Hari umur simpan, lama perebusan, suhu perebusan, telur bebek, waktu perebusan.