

ABSTRACT

THE EFFECT OF TEMPERATURE AND DURATION OF BOILING ON SHELF LIFE IN SALTED CHICKEN EGGS (*Gallus gallus D.*)

BY

NADYA BILLA SEPTIANI

People use chicken eggs as food material in everyday life. Every year the level of consumption of chicken eggs increases in Indonesia. The increase in the amount of consumption needs to be considered the quality of the shelf life of chicken eggs so that they can be consumed for a long time. Efforts made to preserve eggs is to make chicken eggs become salty by inserting salt into the egg through the pores of the egg shell. This study aims to determine the effect of temperature and boiling of salted chicken eggs on shelf life. This study used a Completely Randomized Block Design (RCBD) with 3 boiling temperature treatment and 3 long boiling treatment. Eggs boiled at a temperature 80°C, with a long boiling 5 minutes and 10 minutes last for 8 days, while the long boiling 30 minutes last up to 10 days. Boiling temperature 90°C with a long boiling 5 minutes and 10 minutes last up to 15 days, while the long boiling 30 minutes last up to 18 days. Boiling temperature 100°C boiling time 5 minutes and 30 minutes last for 20 days, while the boiling time of 10 minutes last up to 22 days. Based on the results of this study, it can be concluded that boiling temperature affects the shelf life of salted chicken eggs. The higher the boiling temperature, the longer the shelf life on the egg. This is in accordance with the literature that states that high temperatures when heating eggs will lead to a longer shelf life of eggs.

Keywords :duration of boiling, salted chicken egg, shelf life

ABSTRAK

PENGARUH SUHU DAN LAMA PEREBUSAN TERHADAP UMUR SIMPAN PADA TELUR AYAM (*Gallus gallus D.*) ASIN

OLEH

NADYA BILLA SEPTIANI

Masyarakat menjadikan telur ayam sebagai bahan makanan yang dikonsumsi dalam keseharian. Setiap tahunnya tingkat konsumsi telur ayam meningkat di Indonesia. Peningkatan jumlah konsumsi tersebut perlu diperhatikan kualitas umur simpan telur ayam agar dapat dikonsumsi dalam waktu yang lama. Upaya yang dilakukan untuk mengawetkan telur adalah membuat telur ayam menjadi asin dengan cara memasukkan garam kedalam telur melalui pori-pori cangkang telur tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama perebusan telur ayam asin terhadap umur simpan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 perlakuan suhu perebusan dan 3 perlakuan lama perebusan. Telur yang direbus pada suhu 80°C dengan lama perebusan 5 menit dan 10 menit bertahan selama 8 hari, sedangkan lama perebusan 30 menit bertahan sampai 10 hari. Suhu perebusan 90°C dengan lama perebusan 5 menit dan 10 menit bertahan sampai 15 hari, sedangkan lama perebusan 30 menit bertahan sampai 18 hari. Suhu perebusan 100°C dengan lama perebusan 5 menit dan 30 menit bertahan selama 20 hari, sedangkan lama perebusan 10 menit bertahan sampai 22 hari. Berdasarkan penelitian ini, dapat disimpulkan suhu perebusan berpengaruh terhadap umur simpan telur ayam asin. Semakin tinggi suhu perebusan maka semakin lama umur simpan pada telur tersebut. Hal ini sesuai dengan literatur yang menyatakan bahwa suhu yang tinggi saat pemanasan telur akan menyebabkan umur simpan telur lebih lama.

Kata kunci : lama perebusan, telur ayam asin, umur simpan