

ABSTRACT

EFFECT OF EGG COLORING CHICKEN BREEDS (GALLUS GALLUS D.) SALTED OR NOT SALTED AND DUCK EGGS (DOMESTICATED MUSCOVY DUCK) WITH THREE TYPES OF NATURAL COLORING TO THE LEVEL OF CONSUMER PREFERENCES

BY

VERA OKTIA SARI

Effect of egg coloring chicken breeds (Gallus gallus D.) salted or not salted and duck eggs (Domesticated muscovy Duck) with three types of natural coloring to the level of consumer preferences. The purpose of this study was to determine the effect of Coloring marinated chicken eggs, chicken eggs are not salted and duck eggs are not salted with three types of natural coloring of teak leaves, beets and turmeric on the addition of the concentration of Coloring matter, the comparison of color density and organoleptic test. This research will be conducted in April-May 2022. Located in bioprocess and postharvest Laboratory, Department of Agricultural Engineering, Faculty of Agriculture, University of Lampung. The study used three types of eggs (marinated chicken eggs, chicken eggs are not salted and duck eggs are not salted) are arranged in a complete random design (RAL) with 4 treatment doses of ingredients. The results showed that the effect of Red and Green staining was not significant at the level of $\alpha=0.05$ ($P>5\%$) for all materials, but the blue color was significant at the level of $\alpha=0.05$ ($P>5\%$) for all materials. In addition to the concentration of the material did not change, but for the effect of staining of teak leaves, beetroot and turmeric rhizome significantly affected at the level of $\alpha=0.05$ ($P>5\%$). In the organoleptic test, the color of teak leaves had more color density than the results of staining beetroot and turmeric rhizome, for organoleptic tests, the color preference of teak leaves and beetroot eggs was the color of unsalted chicken which was preferred and the color of turmeric rhizome was the color of chicken eggs. preferred marinated.

Keywords: *eggs, natural coloring, interesting innovatio*

ABSTRAK

PENGARUH PEWARNAAN TELUR AYAM RAS (*Gallus gallus* D.) ASIN MAUPUN TIDAK ASIN DAN TELUR BEBEK (*Domesticated muscovy Duck*) DENGAN TIGA JENIS PEWARNAAN ALAMI TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN

OLEH

VERA OKTIA SARI

Pengaruh pewarnaan telur ayam ras (*Gallus gallus* D.)asin maupun tidak asin dan telur bebek (*Domesticated muscovy Duck*) dengan tiga jenis pewarnaan alami terhadap tingkat kesukaan konsumen. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh pewarnaan telur ayam Ras yang diasinkan,telur ayam Ras yang tidak diasinkan dan telur bebek yang tidak diasinkan dengan tiga jenis pewarnaan alami dari daun Jati, buah Bit dan rimpang Kunyit terhadap penambahan konsentrasi bahan pewarnaan, perbandingan kepekatan warna dan secara uji organoleptik. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan April-Mei 2022. Bertempat di Laboratorium Bioproses dan Pascapanen, Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian menggunakan tiga jenis telur (telur ayam Ras diasinkan, telur ayam Ras tidak diasinkan dan telur bebek tidak diasinkan) yang disusun secara Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 Perlakuan dosis bahan. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh pewarnaan *Red* dan *Green* tidak nyata pada taraf $\alpha=0,05$ ($P>5\%$) untuk semua bahan, namun warna *blue* nyata pada taraf $\alpha=0,05$ ($P>5\%$) untuk semua bahan. Dalam penambahan konsentrasi pada bahan tidak mengalami perubahan namun untuk pengaruh pewarnaan dari daun Jati, buah Bit dan rimpang Kunyit mempengaruhi nyata pada taraf $\alpha=0,05$ ($P>5\%$). Secara uji organoleptik warna daun Jati memiliki kepekatan warna yang lebih daripada hasil pewarnaan buah Bit dan rimpang Kunyit, untuk uji organoleptik kesukaan warna dari daun Jati dan buah Bit telur warna ayam Ras tidak diasin yang lebih disukai dan pada kesukaan warna rimpang Kunyit warna telur ayam Ras diasinkan yang lebih disukai.

Kata kunci : Telur, Pewarnaan alami,inovasi menarik