

## ABSTRAK

### PENGARUH SUBSTITUSI NaCl DENGAN KCl, CaCl<sub>2</sub>, DAN PENAMBAHAN KETUMBAR (*Coriandrum sativum L.*) TERHADAP KADAR GARAM DAN KADAR AIR TELUR ASIN

Oleh

DENITA EPTIANA

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi substitusi NaCl dengan KCl, CaCl<sub>2</sub>, dan penambahan ketumbar (*Coriandrum sativum L.*) yang berpengaruh terbaik terhadap kadar garam *albumen*, kadar air *albumen*, dan kadar air *yolk*. Penelitian ini dilaksanakan pada Desember 2022 di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung dan Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (100% NaCl, 70% NaCl dan 30% KCl; 70% NaCl dan 30% CaCl<sub>2</sub>; 70% NaCl, 30% KCl, dan penambahan 300 g ketumbar bubuk; 70% NaCl, CaCl<sub>2</sub> 30%, dan penambahan 300 g ketumbar bubuk) dan diulang sebanyak 4 kali. Setiap satuan percobaan terdiri dari 2 butir telur ayam ras, sehingga jumlah telur yang digunakan yaitu 40 butir telur. Peubah yang diamati meliputi kadar garam *albumen*, kadar air *albumen*, dan kadar air *yolk*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *analysis of variance* pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan substitusi NaCl dengan KCl, CaCl<sub>2</sub>, dan penambahan ketumbar (*Coriandrum sativum L.*) berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap kadar garam *albumen*, kadar air *albumen*, dan kadar air *yolk*. Disimpulkan bahwa KCl, CaCl<sub>2</sub> sebanyak 30% dapat digunakan untuk mensubstitusi NaCl dalam pembuatan telur asin.

**Kata kunci:** *Albumen*, *yolk*, kadar garam *albumen*, kadar air *albumen*, kadar air *yolk*