

ABSTRAK

MEMPELAJARI PENGARUH SUHU DAN KONSENTRASI LARUTAN GARAM TERHADAP KARAKTERISTIK TELUR ASIN AYAM RAS

Oleh

Tharry Yassa

Telur merupakan sumber protein, lemak, mineral, dan vitamin yang baik bagi tubuh. Telur mudah mengalami penurunan kualitas yang disebabkan oleh kerusakan secara fisik berupa keretakan dapat terjadi pada saat pengepakan, pengangkutan, dan penyimpanan. Salah satu cara untuk mencegah kerusakan yaitu dengan metode penggaraman. Oleh karena itu, diperlukan perendaman dalam larutan garam agar menjadi telur asin. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh tingkat konsentrasi garam dan suhu selama perendaman telur dalam larutan garam untuk mendapatkan telur asin yang bermutu. Penelitian ini menggunakan suhu 50°C, 55°C, 60°C, dan 65°C dan konsentrasi larutan garam 15 %, 20%, dan 25%. Parameter yang diamati adalah pengukuran kadar garam telur asin, perubahan warna kuning telur asin, dan pengujian rasa tingkat keasinan telur asin. Hasil yang diperoleh perendaman telur asin ayam ras dengan suhu 60°C pada konsentrasi larutan garam (15%, 20%, 25%) semakin tinggi konsentrasi larutan garam yang diberikan maka semakin meningkat pula kandungan garam pada telur. Rasa tingkat keasinan pada telur asin ayam ras yaitu penilaian rata-rata skor 3 dengan rasa telur yaitu asin telur meningkat sesuai suhu dan konsentrasi larutan garam. Warna telur yang dihasilkan pada suhu 60°C dan 65°C mengalami perubahan dari kuning normal menjadi telur berwarna *orange*. Kenaikan suhu dan konsentrasi larutan garam yang berbeda – beda pada warna kuning telur asin di pengaruhi oleh adanya aliran difusi dan menyebabkan rasa telur asin berubah menjadi masir.

Kata kunci : Telur ayam ras, larutan garam, perendaman

ABSTRACT

STUDYING THE EFFECT OF TEMPERATURE AND SALT SOLUTION CONCENTRATION ON THE CHARACTERISTICS OF CHICKENSALTED EGGS

By

Tharry Yassa

Eggs are one of the protein source, fat, minerals, and vitamins that are good for the body. Eggs are prone to deterioration in quality caused by physical damage in the form of cracks that can occur during packing, transportation, and storage. One way to prevent damage is by the salting method. Therefore, it is necessary to soak in a salt solution to become salted eggs. The purpose of this study was to determine the effect of the level of salt concentration and temperature during the immersion of eggs in a salt solution to obtain quality salted eggs. The temperatures used in this research of 50°C, 55°C, 60°C, and 65°C, and salt concentrations of 15%, 20%, and 25%. The parameters observed were the measurement of the salt concentration of the salted egg, the changing color in the salted egg yolk, and the taste test for the saltiness of the salted egg. The results obtained by soaking salted chicken eggs at 60°C at a concentration of the salt solution (15%, 20%, 25%) the salt content in the egg will also increase. The taste level of saltiness in salted egg chicken obtained an average score of 3 with the taste of egg with salty egg, in which the salt solution increases according to temperature and concentration. The color of the eggs produced at 60°C and 65°C changed from normal yellow to orange-colored eggs. The increase in temperature and the concentration of different salt solutions on the salted egg yolk color is affected by diffusion currents, and It causes the taste of the salted egg to salty.

Keywords: Salt Eggs, salt solution, soaking