

ABSTRACT

STUDYING THE EFFECT OF BOILING, STEAMING, AND HOT AIR HEATING ON THE SHELF LIFE OF SALTED CHICKEN EGGS (*Gallus gallus D.*)

BY

HETTY LAURA CHRISTINE NAINGGOLAN

Eggs are one of the high protein foods that are easy to digest, easy to use and liked by the public. Chicken eggs are more widely used in daily life because they are easy to cook and use for human needs. Eggs can be damaged, either physically, chemically or by microorganisms (microbes) through the pores of the egg. Damage that occurs to eggs can affect the quality and shelf life of eggs. To maintain the quality of eggs can be preserved through the salting process, so that egg damage can be prevented. Salted egg cooking technology has begun to vary. Salted eggs can be cooked by boiling, steaming, or using hot air (oven). This research aims to study the effect of heating and interval length of heating on the shelf life of salted chicken eggs. This study used a completely randomized design (CRD) with 3 heating treatments and 3 heating interval treatments repeated 3 times. Salted chicken eggs with heating treatment by boiling with long heating intervals of 3, 5, 7 days can last up to 38, 30, and 23 days. In the treatment of heating by steaming with heating intervals of 3, 5, 7 days lasted up to 25, 19, and 28 days. Then, on heating in the oven with intervals of heating time of 3, 5, 7 days can last for 30, 12, and 14 days. Based on this study, it can be concluded that heating by boiling with a heating interval of 3 days affects the shelf life of salted chicken eggs.

Keywords: heating, salted chicken egg, shelf life

ABSTRAK

MEMPELAJARI PENGARUH PEREBUSAN, PENGUKUSAN, DAN PEMANASAN UDARA PANAS TERHADAP UMUR SIMPAN TELUR AYAM (*Gallus gallus D.*) ASIN

OLEH

HETTY LAURA CHRISTINE NAINGGOLAN

Telur merupakan salah satu bahan pangan berprotein tinggi yang mudah dicerna, mudah digunakan dan disukai masyarakat. Telur ayam lebih banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari karena mudah diolah dan digunakan untuk kebutuhan manusia. Telur dapat mengalami kerusakan, baik kerusakan secara fisik, kimia maupun oleh mikroorganisme (mikroba) melalui pori-pori telur. Kerusakan yang terjadi pada telur dapat mempengaruhi kualitas dan umur simpan telur. Untuk menjaga kualitas telur dapat dilakukan pengawetan melalui proses pengasinan, sehingga kerusakan telur dapat dicegah. Teknologi pemasakan telur asin sudah mulai bervariasi. Telur asin dapat dimasak dengan cara direbus, dikukus, atau menggunakan udara panas (pengovenan). Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh pemanasan dan interval lama pemanasan terhadap umur simpan telur ayam asin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan pemanasan dan 3 perlakuan interval lama pemanasan yang diulang sebanyak 3 kali. Telur ayam asin dengan perlakuan pemanasan secara perebusan dengan interval lama pemanasan 3, 5, 7 hari dapat bertahan sampai 38, 30, dan 23 hari. Pada perlakuan pemanasan secara pengukusan dengan interval lama pemanasan 3, 5, 7 hari bertahan sampai 25, 19, dan 28 hari. Kemudian, pada pemanasan secara pengovenan dengan interval lama pemanasan 3, 5, 7 hari dapat bertahan selama 30, 12, dan 14 hari. Berdasarkan penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pemanasan secara perebusan dengan interval lama pemanasan 3 hari berpengaruh terhadap umur simpan telur ayam asin.

Kata kunci: pemanasan, telur ayam asin, umur simpan