

## **ABSTRACT**

### **MAKING CHICKEN EGG FLOUR (*Gallus gallus D.*) FROM BOILED SALTED EGGS**

*By*

**YULITA ANDINA ANDRIYANI**

*Chicken eggs are a very nutrient-rich food. The high levels of water, fat and protein in eggs can make them a good medium for bacterial growth. Quality decline in eggs can be prevented by using egg preservation methods, namely drying eggs into powder or egg flour. Chicken eggs are still very limited and inefficient processing to be used as salted egg flour. Therefore, it is necessary to conduct research on making chicken egg flour (*Gallus gallus D.*) from boiled salted eggs. This study was conducted to compare the physical properties of boiled salted egg flour and the physical properties of unsalted boiled egg flour, by observing the proximate properties of salted egg flour, degree of fineness, and color. This study was conducted using a non-factorial Completely Randomized Design (CRD) model consisting of 6 testing factors (T) and (A), namely: T1 control whole egg (not salted), T2 control egg white (not salted), T3 control egg yolk (not salted), A1 salted whole egg, A2 salted egg white, and A3 salted egg yolk. The results of the study of the physical properties of boiled salted egg flour have a lower value compared to unsalted boiled egg flour, because there is the addition of salt during the process of making salted eggs, the degree of fineness of boiled salted egg flour has coarser particles than unsalted boiled egg flour. the color of salted egg flour tends to be yellowish brown, compared to the color of unsalted boiled egg flour which tends to be yellow-brown.*

**Keywords:** *egg preservation, chicken egg flour, salted eggs, proximate properties*

## ABSTRAK

### PEMBUATAN TEPUNG TELUR AYAM (*Gallus gallus D.*) DARI TELUR ASIN REBUS

Oleh

**YULITA ANDINA ANDRIYANI**

Telur ayam adalah bahan pangan yang sangat kaya akan nutrisi. Tingginya kadar air, lemak, dan protein dalam telur dapat membuatnya menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri. Penurunan kualitas pada telur dapat dicegah dengan menggunakan metode pengawetan telur yaitu pengeringan telur menjadi bubuk atau tepung telur. Telur ayam masih sangat terbatas dan belum efisien pengolahannya untuk dijadikan tepung telur asin. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian Pembuatan Tepung Telur Ayam (*Gallus gallus D.*) dari Telur Asin Rebus. Penelitian ini dilakukan untuk membandingkan sifat fisik tepung telur asin rebus dan sifat fisik tepung telur rebus tidak asin, dengan mengamati sifat proksimat tepung telur asin, derajat kehalusan, dan warna. Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial yang terdiri dari 6 faktor pengujian (T) dan (A) yaitu : T1 telur utuh kontrol (tidak asin), T2 putih telur kontrol (tidak asin), T3 kuning telur kontrol (tidak asin), A1 telur utuh asin, A2 putih telur asin, dan A3 kuning telur asin. Hasil penelitian sifat fisik tepung telur asin rebus memiliki nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung telur rebus tidak asin, karena terdapat penambahan garam pada saat proses pembuatan telur asin, derajat kehalusan tepung telur asin rebus memiliki partikel lebih kasar dibandingkan tepung telur rebus tidak asin dan warna tepung telur asin cenderung memiliki warna coklat kekuningan, dibanding dengan warna tepung telur rebus tidak asin yang cenderung berwarna kuning kecokelatan.

**Kata Kunci :** *pengawetan telur, tepung telur ayam, telur asin, sifat proksimat*