

ABSTRAK

PENGARUH UKURAN DAN WARNA CANGKANG (KETEBALAN CANGKANG) TERHADAP KANDUNGAN GARAM DI DALAM TELUR ASIN

**OLEH
DEFI AYUNI**

Telur merupakan salah satu jenis bahan pangan yang sangat baik untuk pertumbuhan yang berasal dari sumber hewani yang mempunyai nilai gizi sangat tinggi. Nilai gizi yang terkandung dalam telur antara lain mineral, vitamin, asam lemak dan protein. Hal inilah yang menyebabkan telur masih menjadi alasan mengapa suatu jenis makanan sangat digemari dan dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Untuk menjaga kualitas telur selama penyimpanan sebelum dikonsumsi diperlukan teknologi pengawetan, salah satunya dengan pengolahan menjadi telur asin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui diameter dan warna cangkang (ketebalan cangkang) telur terhadap kandungan garam pada telur asin. Penelitian ini menggunakan 3 perlakuan yaitu W1 (putih), W2 (krim), W3 (coklat tua) dengan variasi diameter telur D1 (kecil), D2 (sedang), D3 (besar). Dengan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa semakin gelap warna kulit telur maka semakin tebal dan semakin sedikit pori-porinya, sehingga mempengaruhi kandungan garam di dalamnya karena lamanya proses osmosis.

Kata kunci : telur ayam asin, warna cangkang, diameter telur.

ABSTRACT

THE EFFECT OF SHELL SIZE AND COLOR (SHACK THICKNESS) ON SALT CONTENT IN SALTED EGG

BY

DEFI AYUNI

Eggs are a type of food that is very good for growth which comes from animal sources which have very high nutritional value. The nutritional value contained in eggs includes minerals, vitamins, fatty acids and protein. This is why eggs are still the reason why one type of food is very popular and consumed by various groups of people. In order to maintain the quality of eggs during storage before consumption, preservation technology is necessary, one of which is processing them into salted eggs. The aim of this research is to study the diameter and color of the shell (shell thickness) of eggs on the salt content in salted eggs. This study used 3 treatments, namely W1 (white), W2 (cream), W3 (dark brown) with variations in egg diameter D1 (small), D2 (medium), D3 (large). With this research, it can be concluded that the darker the color of the egg shell, the thicker it is and the fewer pores it has, thus affecting the salt content in it due to the length of the osmosis process.

Key words: salted chicken eggs, shell color, egg diameter.