

Pengawetan Telur ayam Buras Dengan Metode Perendaman Ekstrak Daun Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*)

Insanul Khairil

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Telur merupakan bahan pangan yang mengandung zat-zat gizi yang lengkap. Di samping itu telur memiliki sifat yang mudah rusak. Telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan selama dua minggu di ruangan terbuka, baik kerusakan secara fisik, kimia maupun biologis yang disebabkan mikroorganisme. Salah satu kerusakan pada telur yaitu hilangnya CO₂ melalui pori-pori kulit telur menyebabkan perubahan fisik dan kimia. Oleh sebab itu diperlukan cara untuk mempertahankan mutu telur dalam waktu yang cukup lama dengan pengawetan. Pengawetan dilakukan dengan cara perendaman yang dapat dilakukan dengan merendam telur segar dalam berbagai larutan seperti larutan air kapur, larutan air garam, dan penyamak nabati yang mengandung tanin. Daun eceng gondok mengandung tanin yang dapat dijadikan sebagai bahan pengawet. Penelitian dilaksanakan pada bulan Nopember 2015 di laboratorium Teknologi Hasil ternak. Penelitian ini menggunakan 65 butir telur ayam buras dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial masing-masing dengan 5 kali ulangan, yang terdiri dari faktor pertama ekstrak daun eceng gondok yang berbeda (10%, 20% dan 30%) dan faktor kedua level penyimpanan yang berbeda (10 hari, 20 hari, dan 30 hari). Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin lama waktu penyimpanan maka penyusutan bobot telur, rongga udara dan pH mengalami peningkatan, nilai *haugh unit*, *yolk indeks* dan *indeks* putih telur semakin menurun. Terdapat juga interaksi pada nilai *haugh unit*. Penggunaan ekstrak daun eceng gondok dapat digunakan sebagai bahan pengawet.

Kata Kunci : Telur Ayam Buras, Konsentrasi Ekstrak Daun Eceng Gondok, dan Lama Penyimpanan.