

RINGKASAN

Pengaruh Iradiasi Gamma Terhadap Masa Simpan Telur Asin Di Pusat Aplikasi Isotop dan Radiasi (PAIR) – Badan Tenaga Nuklir Nasional (BATAN) Pasar Jumat – Jakarta Selatan, Silvia WulanDari Azhar, NIM B32170463, Tahun 2019, 64 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing : Dr. Titik Budiati, S.TP., MP., M.Sc.

Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara diasinkan. Telur yang telah diasinkan tersebut selanjutnya dapat dibiarkan atau disimpan dalam keadaan mentah maupun matang. Telur asin matang biasanya memiliki umur simpan sekitar 3 bulan. Umumnya unruk mempertahankan kualitas telur asin dapat disimpan pada suhu refrigerator 12-15°C dengan kelembaban udara 70-80%. Namun cara ini masih kurang efektif karena pembusukan pada telur asin masih sering terjadi dan membutuhkan tempat khusus untuk suhu tersebut.

Dalam penelitian ini dilakukan iradiasi gamma dengan dosis D_{\min} 9,06 D_{\max} 9,97 untuk memperpanjang masa simpan telur asin. Penggunaan iradiasi ini sebagai alternatif untuk menanggulangi kehilangan produk secara dini dan mencegah timbulnya penyakit. Telur asin yang diperoleh dari salah satu pasar di jakarta selatan dibagi menjadi 2 perlakuan yaitu telur asin tanpa cangkang dan ada cangkang. Telur asin kemudian di kemas didalam kantong plastik *polyethylen* (PE) (divakum) lalu diiradiasi pada dosis D_{\min} 9,06 D_{\max} 9,97 dan tanpa iradiasi sebagai kontrol. Selanjutnya telur asin iradiasi disimpan pada suhu ruang 32°C. sedangkan pada telur asin kontrol disimpan pada suhu beku -15°C. pengamatan dilakukan secara berkala setelah penyimpanan 0, 2, 4 minggu. Parameter pengujian meliputi angka lempeng total bakteri, kadar air, kadar abu, Aw, pH, kadar lemak, kadar protein, serta pengujian subjektif terhadap sifat organoleptik bahan.

Hasil pengamatan dan anlisis statistik menggunakan ANOVA menunjukan bahawa iradiasi telur asin iradiasi dengan dosis D_{\min} 9,06 D_{\max} 9,97 tidak berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan air, abu, Aw, pH, mikrobiologi, lemak dan protein selama 4 minggu. Namun pada organoleptik telur iradiasi mengalami perubahan tiap minggunya.