

RINGKASAN

Wohangara, Wohangara, 2021. *Pengaruh Limbah Putih Telur Jenis Ayam Dan Lama Desugerasasi Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kimia (Kadar Air pH Dan Protein) Tepung Putih Telur*". Skripsi. Program Studi Pendidikan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Pembimbing Utama Dr.Ir. Sri Handayani, MP. Pembimbing pendamping : Ir. Sri Susanti, MP.

Telur merupakan salah satu produk yang berasal dari ternak unggas dan telah di kenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Telur sebagai bahan pangan yang mempunyai banyak kelebihan misalnya, kandungan gizi telur yang tinggi, dan harga relative murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya. Sebagai bahan campuran untuk minuman jamu, minuman energy, adonan roti, dan bahan baku makanan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh limbah putih telur jenis ayam dan lama desugerasasi yang berbedah terhadap kualitas kimia : kadar air, pH, dan protein tepung putih telur. Jenis Penelitian yang dilakukan adalah Data yang diperoleh dari penelitian ditabulasi dan dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Apabila ada perbedaan pengaruh antara perlakuan, maka data dilanjutkan dengan Beda Nyata Terkecil (BNT).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, Kadar Air dari analisis ragam menunjukkan bahwa lama fermentasi memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air tepung telur. Proses fermentasi menyebabkan peningkatan kadar air tepung telur sebesar 6,80% pada lama fermentasi 15 menit dari pada kadar air tepung telur dengan lama fermentasi 0 menit, Hasil rata-rata kadar air tepung telur tertinggi diperoleh pada perlakuan lama fermentasi 4 jam sebesar 36,7%. Peningkatan kadar air pada perlakuan fermentasi 15 menit. Nilai pH telur berbeda nyata ($P < 0,05$) pada telur yang disimpan 2 dan 4 hari. Pada penyimpanan telur selama 0 hari berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan penyimpanan telur selama 4 hari. Nilai pH pada penyimpanan telur umur 0 hari berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan penyimpanan telur selama 0, 2, dan 4 hari.

Hal ini terjadinya karena pada lama penyimpanan selama 0 hari belum terjadi banyak penguapan CO_2 dan H_2O dibandingkan dengan lama penyimpanan telur selama 0, 2, dan 4 hari sehingga pH belum banyak terjadi perubahan. Suhu tidak berpengaruh sangat nyata ($P < 0,05$) terhadap total protein telur antara keduanya meskipun perlakuan waktu tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. Apabila $F_{\text{hitung}} \geq$ dari F_{tabel} 5%, 3,20 terima H_0 berarti kelompok atau perlakuan tidak berpengaruh nyata diberi (tidak nyata). Apabila $F_{\text{hitung}} \leq$ dari F_{tabel} 1%, 1,63 tolak yang berarti kelompok atau perlakuan berpengaruh nyata. terjadi penurunan total protein dari suhu 70°C sebesar 87,63% menjadi 87,35% pada suhu $3-5^\circ\text{C}$ dan meningkat signifikan menjadi 87,54% pada suhu 70°C .

Kata Kunci : Limba Putih Telur, Desugarisasi, Kualitas Kimia