



## INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh beberapa perbandingan "water glass" dan air sebagai bahan pengawet terhadap mutu telur "ayam negeri" tak bertunas ditinjau dari jumlah mikrobial, harga "Z value" dan harga "haugh unit" nya, apabila telur tersebut disimpan pada suhu kamar.

Perbandingan "water glass" dan air yang dicoba dalam penelitian ini adalah A(1:2); B(1:3); C(1:4); D(1:5). Penyimpanan dilakukan selama 54 hari dengan suhu rata-rata  $27^{\circ}\text{C}$  dan R.H. rata-rata 77%. Jumlah mikrobial diperiksa setiap 3 hari sekali berdasarkan jumlah koloni ("Plate count") dengan medium "Tryptone Glucose yeast Agar". Harga "Z value" dan harga "haugh unit" diukur setiap 6 hari sekali dengan bantuan "depth micrometer".

Rancangan percobaan dilaksanakan dengan "Randomized Block Design" dan data yang diperoleh dari hasil pengamatan diuji dengan pengaturan secara "factorial". Pengujian tingkat nyata dilakukan dengan metode "Duncan Range Test".

Dari hasil pengamatan dan analisa statistik didapatkan bahwa : perlakuan dengan perbandingan "water glass" dan air sebagai bahan pengawet telur "ayam negeri" tak bertunas tidak berpengaruh terhadap jumlah mikrobial dalam telur tersebut akan tetapi berpengaruh terhadap harga "Z value" dan "haugh unit" nya. Pada lama penyimpanan yang sama, telur yang mendapat perlakuan dengan perbandingan "water glass" dan air yang lebih besar mempunyai harga Z value rata-rata dan haugh unit rata-rata yang lebih besar. Hal ini berarti bahwa perlakuan dengan perbandingan "water glass" dan air 1 : 2 atau perlakuan A(1:2) paling baik untuk mempertahankan mutu telur "ayam negeri" tak bertunas.

