

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh telur yang telah dipasteurisasi terhadap kemampuan mengembang pada roti tawar.

Pasteurisasi dilakukan dengan cara mencelupkan telur kedalam air bersuhu 60°C ., selama 3,5 menit dan dilakukan penyimpanan selama 1 minggu, 2 minggu, 3 minggu dan 4 minggu, yang nantinya telur tersebut dipergunakan untuk pembuatan roti tawar.

Dari penelitian ini ternyata : kemampuan mengembang adonan roti dan hasil roti yang didapat lebih baik daripada menggunakan telur kontrol, juga terhadap berat jenis roti dan jumlah pori-pori roti per satuan luas lebih baik.

Telur yang telah dilakukan pasteurisasi akan lebih tahan daripada telur kontrol atau telur tanpa pasteurisasi terhadap kerusakan akibat keadaan sekeliling. Telur tanpa perlakuan dapat tahan disimpan sampai 2 minggu, lebih dari waktu tersebut telur akan mulai mengalami kerusakan atau perubahan-perubahan yang tidak diinginkan. Hal ini disebabkan karena telur setelah keluar dari tubuh ayam sangat mudah mengalami kerusakan akibat pengaruh keadaan sekeliling.

Pasteurisasi dilakukan dengan jalan mencelupkan telur kedalam air bersuhu 60°C . selama 3,5 menit. Cara ini dapat memperlambat perubahan-perubahan tersebut. Perubahan-perubahan ini mengakibatkan kualitas telur akan menurun misalnya pengurangan berat telur yang disertai hilangnya CO_2 , berkurangnya berat jenis telur serta tercampurnya kuning telur dan putih telur.

Telur yang telah dipasteurisasi dipecah, diambil kuning telurnya saja, selanjutnya kuning telur tersebut dimasukkan dan dicampurkan kedalam adonan roti. Ternyata telur yang dipasteurisasi menghasilkan roti tawar lebih baik daripada telur kontrol. Dengan perlakuan tersebut akan didapatkan hasil roti sebagai berikut : roti dengan telur pasteurisasi daya pengembangan adonan lebih baik daripada telur kontrol, demikian juga berat jenis roti dan jumlah pori-pori serta volume akhir roti menjadi lebih baik.