

## PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR AYAM RAS DALAM MADU TERHADAP KUALITAS FISIK, ORGANOLEPTIK DAN TOTAL BAKTERI

Hani Setiawati

05/189996/PT/05022

### Intisari

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan lama perendaman telur ayam konsumsi dalam madu terhadap kualitas fisik, organoleptik, dan total bakteri. Telur sebanyak 96 butir dibagi dua perlakuan, yaitu telur yang direndam madu dan kontrol. Setiap sepuluh hari sekali dilakukan uji kualitas fisik, organoleptik dan total bakteri. Data kualitas fisik dan total bakteri dianalisis menggunakan analisis variasi pola faktorial 2x4, dilanjutkan dengan uji Duncan's (DMRT) untuk menyatakan perbedaan antara nilai rerata. Uji organoleptik dianalisis dengan uji hedonik menurut Kruskal dan Wallis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman telur dalam madu dapat meningkatkan nilai penurunan berat telur dan warna *yolk* ( $P < 0,01$ ), mempertahankan nilai HU ( $P < 0,01$ ) dan nilai indeks *yolk* ( $P < 0,01$ ), serta menurunkan nilai pH *albumen* ( $P < 0,01$ ) dan pH *yolk* ( $P < 0,05$ ). Total bakteri dalam *yolk* menurun ( $P < 0,05$ ). Total bakteri pada *albumen* dan *yolk* menunjukkan peningkatan pada hari ke 10 tetapi menurun seiring waktu. Kualitas organoleptik yang dihasilkan menunjukkan daya terima yang baik dan rasa manis lebih terasa pada hari ke 30. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa perendaman telur dalam madu selama 30 hari dapat mempertahankan kualitas fisik, daya terima telur baik, serta dapat menghambat pertumbuhan jumlah bakteri pada telur.

(Kata kunci : Telur, Madu, Lama perendaman, Kualitas fisik, Organoleptik dan total bakteri)

## THE INFLUENCE OF RAS CHICKEN EGG SOAKING TIME IN HONEY ON PHYSICAL QUALITY, ORGANOLEPTIC, and TOTAL BACTERIA

Hani Setiawati  
05/189996/PT/05022

### Abstract

The purpose of this study is to know the differences chicken consumption egg soaking in honey on physical quality, organoleptic, and total bacteria. Ninety six eggs were divided into two ways of treatments, that is eggs soaked in honey and control. Once every ten days to test physical quality, organoleptic and total bacteria. Physical quality and total bacteria were analyzed by using analysis of variations 2x4 factorial pattern, continued by Duncan's (DMRT) test to indicate the difference between average value. Organoleptic test were analyzed a hedonic test according to Kruskal and Wallis. The results showed that soaking eggs in honey can increase value of decrease on eggs weight and yolk colour ( $P < 0.01$ ), maintaining value of HU ( $P < 0.01$ ) and yolk index values ( $P < 0.01$ ), also reduce PH albumen value ( $P < 0.01$ ) and pH yolk ( $P < 0.05$ ). Total bacteria in yolk decreased ( $P < 0,01$ ). Total bacteria in albumen and yolk showed increase on tenth days but decrease over time. Resulting of organoleptic quality showed a good received power and sweet tastemore in the thirtied days. From this study can be concluded that eggs soaking in honey for thirty days can maintaining physical quality, good eggs received power, also can inhibit the growth of bacteria in the eggs.

(Keywords: Eggs, Honey, Soaking, Physical quality, Organoleptic and total bacteria)