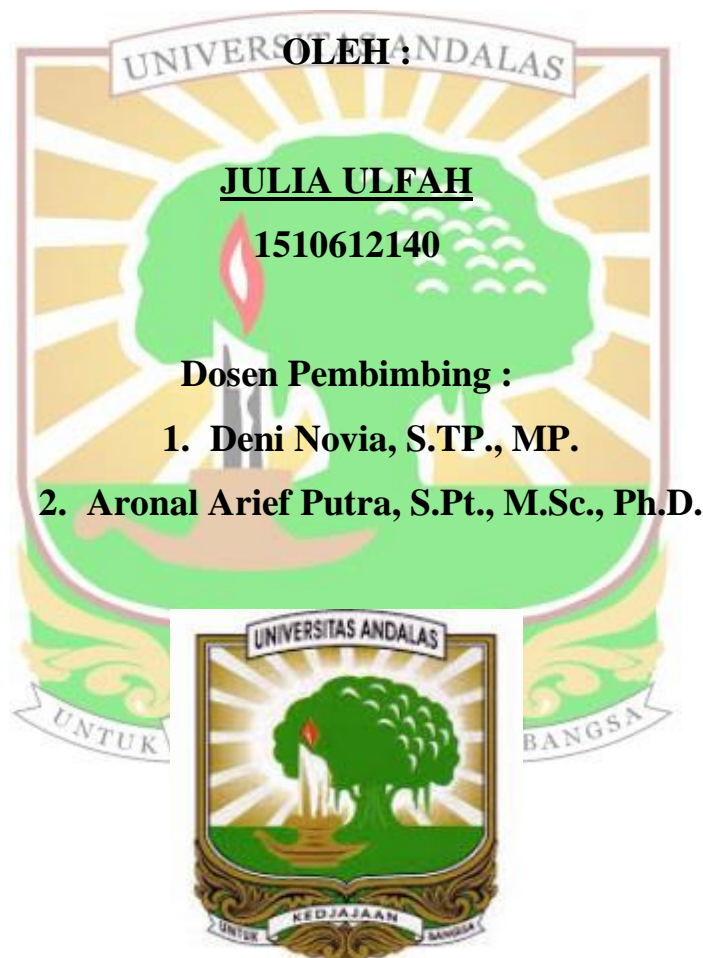


**PENGARUH PENAMBAHAN KUNING TELUR ASIN  
TERHADAP KADAR AIR, pH, WARNA DAN MUTU  
HEDONIK SAUS TELUR ASIN**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN KUNING TELUR  
ASIN TERHADAP KADAR AIR, pH, WARNA DAN  
MUTU HEDONIK SAUS TELUR ASIN**

**SKRIPSI**

**OLEH:**



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022**

# **PENGARUH PENAMBAHAN KUNING TELUR ASIN TERHADAP KADAR AIR, pH, WARNA DAN MUTU HEDONIK SAUS TELUR ASIN**

**Julia Ulfah** di bawah bimbingan  
**Deni Novia, S.TP., MP.** dan **Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D.**  
Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2022

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan menentukan persentase pemberian kuning telur asin untuk menghasilkan saus telur asin baik ditinjau dari kualitas fisik dan mutu hedonik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah A = 20%, B = 40%, C = 60%, D = 80% dan E = 100%. Peubah yang diamati yaitu kualitas fisik (kadar air, pH dan warna) dan mutu hedonik (warna, rasa, tekstur dan aroma). Dari data penelitian didapatkan bahwa penggunaan persentase kuning telur asin yang semakin besar berpengaruh terhadap kadar air, pH, warna *yellowness* ( $b^*$ ), warna, dan tekstur. Hasil dari penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan kuning telur asin perlakuan 100% (E) menunjukkan hasil yang terbaik dengan kadar air 50,90%, pH 7,10, *yellowness* ( $b^*$ ) 45,27, warna 3,82 (kuning pekat), rasa 4,78 (sedikit asin), tekstur 5,86 (kental) dan aroma 3,46 (sedikit berbau amis kuning telur).

**Kata kunci :** Kadar Air, Kualitas Fisik, Kuning Telur Asin, Mutu Hedonik, dan Saus Telur Asin.

