

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ASIN DENGAN AIR SISA
PENYAMAKAN KULIT DENGAN BABAKAN KULIT KAYU AKASIA
TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN, KADAR AIR, TOTAL KOLONI
BAKTERI DAN UJI ORGANOLEPTIK**

Hazamal, dibawah bimbingan
Sri Melia, STP, MP dan Ely Vebriyanti, S.Pt, MP
Bagian Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari tanin babakan akasia hasil dari penyamakan kulit terhadap kandungan protein, kadar air, total koloni bakteri dan uji organoleptik terhadap telur itik asin. Penelitian ini menggunakan 100 butir telur itik umur 1-2 hari dengan berat 60-75 gram yang di peroleh dari peternakan itik di Lubuk Minturun Kota Padang. Metode pemeliharaan itik yang diterapkan adalah metode intensif. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancang Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah A: 0 menit (kontrol), B: 30 menit, C : 60 menit, D : 90 menit dan E : 120 menit. Hasil analisis ragam pada semua perlakuan menunjukkan, bahwa perlakuan (perendaman 60 menit) menunjukkan hasil yang terbaik, karena mampu mempertahankan kadar protein, menurunkan kadar air, serta menurunkan total koloni bakteri dan mempertahankan nilai organoleptik terhadap nilai warna, rasa dan tekstur pada telur asin dengan kadar protein 13.93%, kadar air 72.55%, total koloni bakteri 15.75×10^4 CFU/g, organoleptik rasa 1.84 (tidak suka), organoleptik warna 1.84 (tidak suka) dan organoleptik tekstur 2.00 (suka).

Kata kunci : Air sisa penyamakan, babakan kayu akasia, tanin, dan telur asin.

