

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR ITIK MENGGUNAKAN
LARUTAN KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*) TERHADAP KADAR
AIR, pH, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK
TELUR ASIN**

SKRIPSI



PROGRAM STUDI ILMU PETERNAKAN

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2016

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR ITIK MENGGUNAKAN
LARUTAN KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*) TERHADAP
KADAR AIR, pH, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN
NILAI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

Syalma Mardiyah A.P, dibawah bimbingan
Indri Juliyarsi, SP, MP dan Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa lama pengasinan telur itik menggunakan larutan kunyit putih (*Curcuma zedoaria*) terhadap kadar air, pH, aktivitas antioksidan, dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan telur itik sebanyak 100 butir, garam 1.190 gram, abu sebanyak 2.380 gram, air sebanyak 7.140 ml dan larutan kunyit putih sebanyak 1.248 ml. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah A: Pengasinan tanpa larutan kunyit putih (kontrol) B: pengasinan dengan larutan kunyit putih selama 5 hari, C: 10 hari, D: 15 hari, E: 20 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengasinan telur itik menggunakan larutan kunyit putih berpengaruh nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, organoleptik aroma, rasa, dan tekstur serta berpengaruh tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap pH dan organoleptik warna. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa lama pengasinan larutan kunyit putih selama 15 hari dapat memberikan hasil terbaik pada telur asin dengan 61,23%, pH 6,86, aktivitas antioksidan 21,48%, organoleptik warna 2,48, aroma 1,64, rasa 1,76, dan tekstur 1,52. Semakin lama proses pengasinan menggunakan larutan kunyit putih akan meningkatkan aktivitas antioksidan, menurunkan penilaian terhadap kadar air, aroma, rasa, dan tekstur telur asin.

Kata kunci : aktivitas antioksidan, kadar air, kunyit putih (*Curcuma zedoaria*), organoleptik, telur asin.