

**PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN EKSTRAK JAHE
MERAH (*Zingiber officinale var rubrum*) TERHADAP KADAR AIR,
KADAR PROTEIN, KADAR NaCl DAN NILAI ORGANOLEPTIK
TELUR ASIN ITIK**

SKRIPSI

Oleh:
SYUKRINA RAHMATIKA
1010612066

dibawah bimbingan
drh. H. Yuherman, MS., Ph.D dan Ir. Hj. Allismawita, MS



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN EKSTRAK JAHE
MERAH (*Zingiber officinale var rubrum*) TERHADAP KADAR AIR,
KADAR PROTEIN, KADAR NaCl DAN NILAI ORGANOLEPTIK
TELUR ASIN ITIK**

SKRIPSI



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN EKSTRAK JAHE MERAH
(*Zingiber officinale var rubrum*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR
PROTEIN, KADAR NaCl DAN NILAI ORGANOLEPTIK
TELUR ASIN ITIK**

SYUKRINA RAHMATIKA dibawah bimbingan
drh. H. Yuherman, MS., Ph.D dan **Ir. Hj. Allismawita, MS**
Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh antara konsentrasi garam dan ekstrak jahe merah terhadap pembuatan telur asin melalui pemberian tekanan. Penelitian ini menggunakan telur itik mentah sebanyak 270 butir dengan kisaran berat antara 60 – 65 gram yang diperoleh dari peternakan itik milik Bapak Oleh di Kel. Cibadak, Kec. Ciampea, Kab. Bogor, Jawa Barat. Media pengasinan yang digunakan adalah larutan garam jenuh sebanyak 27 liter, ekstrak jahe sebanyak 7.2 liter yang diperoleh dari jahe merah segar sebanyak 12kg, dan aquades sebanyak 19.8 liter. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial dengan 3 x 3 perlakuan dan 3 kelompok ulangan yaitu faktor A (konsentrasi garam) terdiri dari 3 taraf, yaitu A1 (25%), A2 (50%), A3 (75%) dan faktor B (konsentrasi ekstrak jahe) yang terdiri dari B1 (0%), B2 (15%) dan B3 (25%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan konsentrasi garam dan ekstrak jahe merah dengan level yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar air, kadar protein, kadar NaCl dan nilai organoleptik telur asin itik. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat interaksi antara level garam dan konsentrasi ekstrak jahe telur itik asin dan perlakuan terbaik diperoleh pada konsentrasi garam 75% dan ekstrak jahe merah 15% (A3B2). Pada perlakuan tersebut memberikan hasil yang lebih baik dari kadar air 66.69%, kadar protein 14.91%, kadar NaCl 0.38% dan uji organoleptik aroma 2.24, rasa 1.96 dan warna 1.76.

Kata kunci : Telur Asin, Ekstrak Jahe Merah, Protein, NaCl, Organoleptik