

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR PUYUH DENGAN
PENAMBAHAN LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*)
TERHADAP KADAR AIR, KADAR ABU, pH, KALSIUM DAN NaCl**

SKRIPSI

UNIVERSITAS ANDALAS

Oleh :

RESTI RAFIKA

1310611150

DOSEN PEMBIMBING:

- 1. DENI NOVIA, S.TP. MP**
- 2. Dr. Ir. IRSAN RYANTO H**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR PUYUH DENGAN
PENAMBAHAN LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*)
TERHADAP KADAR AIR, KADAR ABU, pH, KALSIUM DAN NaCl**

Resti Rafika dibawah bimbingan

Deni Novia, S.TP, MP dan Dr. Ir. Irsan Ryanto H

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa lama pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar air, kadar abu, pH, kalsium dan NaCl. Penelitian ini menggunakan telur puyuh sebanyak 240 butir, garam 350 gram, bubuk bata sebanyak 1.750 gram dan larutan daun salam sebanyak 864 ml. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan lama pengasinan yaitu A: telur puyuh tanpa pengasinan dan tanpa larutan daun salam 0 hari (kontrol), B: pengasinan dengan larutan daun salam selama 2 hari, C: 4 hari, D: 6 hari, E: 8 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengasinan telur puyuh menggunakan larutan daun salam berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar abu, pH, kalsium, dan NaCl serta berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa lama pengasinan larutan daun salam selama 6 hari dapat memberikan hasil terbaik pada telur puyuh asin dengan 72.41% kadar air, 2.45% kadar abu, pH 8.43, kalsium 0.37 mg dan NaCl 2.90%. Semakin lama proses pengasinan menggunakan larutan daun salam, akan meningkatkan kadar abu, kalsium, NaCl dan menurunkan pH telur puyuh asin.

Kata kunci : Kalsium, larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*), NaCl, pH, telur puyuh asin.