

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ITIK DALAM
MIKROORGANISME LOKAL REBUNG (*Dendrocalamus asper*)
TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVESITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ITIK DALAM
MIKROORGANISME LOKAL REBUNG (*Dendrocalamus asper*)
TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK DAN NILAI
ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

SKRIPSI



Oleh :

WIDIA
1510612172

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
Fakultas Peternakan Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVESITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ITIK DALAM
MIKROORGANISME LOKAL REBUNG (*Dendrocalamus asper*)
TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK
TELUR ASIN**

Widia, di bawah bimbingan
Deni Novia, STP. MP. dan Dr. Ir. Azhar, M.S.
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman telur itik dalam mikroorganisme lokal (MOL) rebung terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik telur asin. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan 4 kelompok. Perlakuan A lama perendaman 0 jam, perlakuan B lama perendaman 24 jam, perlakuan C lama perendaman 48 jam, perlakuan D lama perendaman 72 jam dan perlakuan E lama perendaman 96 jam. Hasil analisis keragaman pada semua perlakuan menunjukkan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik telur asin. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan lama perendaman 24 jam dengan kadar protein kuning 16,11%, kadar lemak 24,49%, nilai organoleptik aroma 4,74 (netral), tekstur 4,75 (netral), dan rasa 5,11 (agak suka).

Kata kunci : telur itik, MOL rebung, telur asin, kadar protein

