

**PENGARUH PENGGUNAAN SEKAM PADI DALAM  
PROSES PEMBUATAN TELUR ASIN TERHADAP  
NILAI pH, KADAR AIR DAN KADAR ABU**

**SKRIPSI**

Oleh :

**PRATAMA RAHMATULLAH**  
**1310612046**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2020**

# **PENGARUH PENGGUNAAN SEKAM PADI DALAM PROSES PEMBUATAN TELUR ASIN TERHADAP NILAI pH, KADAR AIR DAN KADAR ABU**

**Pratama Rahmatullah**, dibawah bimbingan  
**Deni Novia, S.TP., MP** dan **Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc**  
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2020

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan sekam padi dan abu sekam padi pembuatan telur itik asin dengan cara perendaman dan pembaluran terhadap nilai pH, kadar air dan kadar abu. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah A: perendaman dengan larutan garam jenuh (kontrol), B: perendaman dengan larutan garam dan sekam padi, C: perendaman dengan Larutan garam, sekam padi dan abu sekam padi, D: baluran dengan larutan garam dan abu sekam padi, E: baluran dengan larutan garam dan abu sekam padi kemudian digulirkan pada sekam padi dan F: baluran dengan larutan garam dan bubuk sekam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengasinan telur itik menggunakan sekam padi dan abu sekam padi berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap nilai pH dan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air dan kadar abu. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa Perlakuan terbaik dari penelitian ini adalah perlakuan C yaitu pengasinan dengan metode perendaman dalam larutan yang mengandung abu sekam dan sekam padi dengan nilai pH 7,85, kadar air 66,40% dan kadar abu 0,76% karena sudah optimal menurunkan kadar air, pH yang tidak terlalu rendah dan kadar abu tidak terlalu tinggi.

**Kata Kunci :** *nilai pH, kadar air, kadar abu, telur asin, sekam padi*