

ABSTRAK

Makanan adalah bahan yang sangat penting untuk menjaga kelangsungan hidup manusia, karena tubuh manusia memerlukan energi yang digunakan untuk aktifitas sehari-hari. Bahan makanan umumnya terdiri dari zat-zat kimia yang terbentuk secara alami atau sintesis dalam beragam kombinasi dan berperan sama pentingnya bagi kehidupan. Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan misalnya, kandungan gizi telur yang tinggi, harganya relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya (Idayanti *et al.*, 2009), Telur merupakan bahan pangan sempurna, karena mengandung zat gizi yang dibutuhkan untuk makhluk hidup seperti protein, lemak, vitamin dan mineral dalam jumlah cukup (Deptan, 2010). Telur merupakan produk hasil ternak yang bernilai gizi tinggi, akan tetapi telur juga mempunyai sifat-sifat yang kurang menguntungkan karena faktor lingkungan meliputi suhu, kelembapan, kualitas telur itu sendiri yang dapat menyebabkan besarnya kantung udara, peningkatan derajat keasaman, aroma isi telur dan menurunnya kekentalan albumin, oleh karena itu perlu dilakukan pengawetan agar masa simpan telur dan isi dari dalam telur tetap terjaga, pada penelitian ini dilakukan menggunakan ekstrak kulit pisang kidang merah dengan konsentrasi 20%, 30% dan 40% sebagai pengawet alami telur ayam kampung pada penelitian ini dilakukan menggunakan metode rancangan acak lengkap yang diulang sebanyak 4 kali setiap ulangan terdiri dari 3 butir telur untuk variabel penelitian meliputi spesifikasi telur (Berat telur, Diameter rongga udara), kualitas Internal Telur (Kemasaman telur, IPT, IKT) dan Sifat Fungsional (Daya Buih, Stabilitas Daya Buih). Berdasarkan hasil penelitian ini berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) Berat telur, Diameter rongga udara telur, IPT, IKT, Daya buih, Stabilitas daya buih tetapi tidak berpengaruh signifikan ($P > 0,05$) terhadap nilai kemasaman telur (pH).

Kata Kunci : Pisang Kidang Merah, Telur Ayam Kampung, Daya awet

ABSTRAC

Food is a very important ingredient for maintaining human survival, because the human body requires energy to be used for daily activities. Foodstuffs generally consist of chemical substances that occur naturally or are synthesized in various combinations and play an equally important role in life. Eggs as a food ingredient have many advantages, for example, the high nutritional content of eggs, the price is relatively cheap when compared to other protein sources (Idayanti et al., 2009). Eggs are a perfect food ingredient, because they contain nutrients needed for living things such as adequate amounts of protein, fat, vitamins and minerals (Ministry of Agriculture, 2010). Eggs are livestock products that have high nutritional value, but eggs also have unfavorable properties due to environmental factors including temperature, humidity, the quality of the eggs themselves which can cause large air sacs, increased acidity, aroma of the contents of the eggs and decreased viscosity. albumin, therefore it is necessary to preserve it so that the shelf life of the eggs and the contents of the eggs are maintained. using a completely randomized design which was repeated 4 times for each repetition consisting of 3 eggs for the research variables including egg specifications (egg weight, air cavity diameter), egg internal quality (egg acidity, IPT, IKT) and functional properties (foaming power, Foam Stability). Based on the results of this study, it had a significant effect ($P < 0.05$) on egg weight, egg air cavity diameter, IPT, IKT, foaming ability, foaming stability but had no significant effect ($P > 0.05$) on egg acidity (pH).

Keywords: *Kidang Merah Banana, Free-range Chicken Eggs, Durability*