

PENGARUH PENYIMPANAN TELUR AYAM RAS DALAM LEMARI ES TERHADAP JUMLAH KUMAN

SITI THOMAS ZULAIKHAH -- E2A399146
(2001 - Skripsi)

Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Telur juga merupakan produk yang potensial sebagai sumber mikroorganisme. Pada umumnya bahan makanan seperti telur akan cepat membusuk kalau dibiarkan atau disimpan tanpa pengolahan atau pengawetan. Suhu optimum penyimpanan telur adalah suhu 12-15 derajat Celsius dengan kelembaban 70-80%. Untuk kalangan rumah tangga alat yang digunakan untuk penyimpanan telur adalah lemari es. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es dan di luar almari es digunakan "uji test independence".

Hasil penelitian setelah dilakukan pemeriksaan Angka Lempeng Total pada telur selama 5 minggu penyimpanan didapatkan hasil rata-rata $13,43 \times 10^2$ sel/ml sample pada telur yang disimpan d dalam almari es, sedangkan jumlah kuman pada telur yang disimpan diluar almari es adalah $15,94 \times 10^2$ sel/ml sample.

Disimpulkan bahwa tidak ada pengaruh antara waktu penyimpanan terhadap jumlah kuman pada telur yang disimpan di dalam es namun ada pengaruh antara waktu penyimpanan dengan jumlah kuman pada telur yang disimpan di luar lemari es, serta tidak ada perbedaan yang nyata antara jumlah kuman yang berada di dalam lemari es dan di luar almari es.

Kata Kunci: lama penyimpanan, telur ayam ras, jumlah kuman