

PENGARUH LAMA DAN SUHU PENYIMPANAN LIMBAH PUTIH TELUR AYAM RAS TERHADAP TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAN WATER ACTIVITY (A_w) TEPUNG PUTIH TELUR

by SOVIANI DAY BUNGA

Submission date: 22-Nov-2021 08:49PM (UTC-0800)

Submission ID: 1710871520

File name: cek_plagiasi_bunga_8_-_soviani_bunga.docx (59.69K)

Word count: 614

Character count: 3609

SOVIANI DAY BUNGA
2015410148

**PENGARUH LAMA DAN SUHU PENYIMPANAN LIMBAH PUTIH
TELUR AYAM RAS TERHADAP *TOTAL PLATE COUNT* (TPC) DAN
WATER ACTIVITY (Aw) TEPUNG PUTIH TELUR**

**PENGARUH LAMA DAN SUHU PENYIMPANAN LIMBAH PUTIH
TELUR AYAM RAS TERHADAP *TOTAL PLATE COUNT* (TPC) DAN
WATER ACTIVITY (Aw) TEPUNG PUTIH TELUR**

SKRIPSI



Oleh:

SOVIANI DAY BUNGA

2015410148

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2021

RINGKASAN

PENGARUH LAMA DAN SUHU PENYIMPANAN LIMBAH PUTIH TELUR AYAM RAS TERHADAP *TOTAL PLATE COUNT* (TPC) DAN *WATER ACTIVITY* (Aw) TEPUNG PUTIH TELUR

8 Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh lama suhu penyimpanan limbah putih telur ayam ras terhadap *Total Plate Count* (TPC) dan *Water Activity* (Aw) tepung putih telur. Penelitian ini di laksanakan di Laboratorium Rekayasa Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tungga Dewi Malang, Jl. Telaga Warna, Kelurahan Telogomas Malang, mulai pada bulan Desember 2019 sampai dengan Januari 2020. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah limbah putih telur yang didapat dari kios jamu dan vermipan. Bahan – bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu telur ayam ras, ragi roti, kertas label dan aquades. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode percobaan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu SIL1 (limbah putih telur dan vermipan dengan lama penyimpanan 2 hari), SIL2 (limbah putih telur dan vermipan lama penyimpanan 2 hari), S2L1 (limbah putih telur dan vermipan dengan lama penyimpanan 4 hari) dan S2L2 (limbah putih telur dan vermipan lama penyimpanan 4 hari).

Hasil penelitian menunjukan Suhu ruang penyimpanan tepung putih telur 10% adalah suhu 15⁰C dan suhu 27⁰C, kondisi ini tidak menyebabkan mikroorganisme dapat tumbuh pada tepung putih telur. Dapat disimpulkan bahwa Suhu penyimpanan 15⁰C pada limbah putih telur tidak berpengaruh terhadap TPC dan Aw tepung putih telur dan perlakuan terbaik yaitu pada pada hari ke 4 dengan suhu 27⁰C dengan nilai TPC adalah 10 dan nilai Aw adalah 0,34.

Kata kunci : Suhu, *Total Plate Count* (TPC), *Water Activity* (Aw), Tepung Putih Telur.

BAB I

PENDAHULUAN

Putih telur digunakan sebagai industri pangan dalam pembuatan kue karena sifat putih telur sangat baik dalam meningkatkan daya busa dan kekenyalan pada kue. Zat gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia untuk penambahan protein. Pada dasarnya telur sangat disukai oleh masyarakat karena telur selain bisa dikonsumsi, telur juga diperlukan untuk bahan pembuatan kue. Melihat keterbatasan masyarakat dalam pengetahuan tentang telur, selain dikonsumsi dan pembuatan kue disisi lain telur bisa diolah menjadi tepung dari putih telur. Sehingga muncul suatu terobosan baru untuk pembuatan tepung dari putih telur.

Minimnya pengetahuan tentang lama penyimpanan telur pada suhu ruangan menyebabkan masyarakat belum memperhatikan jangka waktu dalam penyimpanan telur yang baik. Hal ini diduga karena masyarakat belum mengetahui perubahan – perubahan akibat penyimpanan telur seperti penurunan kualitas telur selama penyimpanan. Sehingga perlu dilakukan penelitian pengaruh lama suhu penyimpanan limbah putih telur terhadap *Total Plate Count* (TPC) dan *Water Activity* (Aw) tepung putih telur.

1.1 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama suhu penyimpanan limbah putih telur ayam ras terhadap *Total Plate Count* (TPC) dan *Water Activity* (Aw) tepung putih telur.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh lama suhu penyimpanan limbah putih telur ayam ras terhadap *Total Plate Count* (TPC) dan *Water Activity* (Aw) tepung putih telur.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh lama suhu penyimpanan limbah putih telur ayam ras terhadap (TPC dan Aw) pada tepung putih telur
2. Bagi masyarakat atau peternak sebagai bahan informasi bagaimana cara pemanfaatan putih telur untuk pembuatan tepung putih telur.
3. Bagi pemerintah untuk memberikan arahan kelayakan dan standarisasi terhadap produk.

1.5 Hipotesis Penelitian

Penelitian ini diduga lama suhu penyimpanan limbah putih telur ayam ras dapat mempengaruhi kandungan TPC dan nilai AW pada tepung putih telur

PENGARUH LAMA DAN SUHU PENYIMPANAN LIMBAH PUTIH TELUR AYAM RAS TERHADAP TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAN WATER ACTIVITY (Aw) TEPUNG PUTIH TELUR

ORIGINALITY REPORT

24%

SIMILARITY INDEX

24%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1 sinta.unud.ac.id Internet Source 6%

2 ejournal.uniska-kediri.ac.id Internet Source 3%

3 seminarfkp.undana.ac.id Internet Source 3%

4 adoc.pub Internet Source 2%

5 journal.uin-alauddin.ac.id Internet Source 2%

6 journal.unigha.ac.id Internet Source 2%

7 jurnal.fp.uns.ac.id Internet Source 2%

8 hntp-unpas.blogspot.com Internet Source 2%

penjaskes.co.id

9

Internet Source

1 %

10

www.slideshare.net

Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

PENGARUH LAMA DAN SUHU PENYIMPANAN LIMBAH PUTIH TELUR AYAM RAS TERHADAP TOTAL PLATE COUNT (TPC) DAN WATER ACTIVITY (A_w) TEPUNG PUTIH TELUR

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
