

## RINGKASAN SKRIPSI

Telur merupakan produk ternak yang mengandung air dan nutrisi tinggi dan hanya tahan 10-14 hari, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan-perubahan ke arah kerusakan yang mengakibatkan terjadinya pengenceran isi telur. Solusi untuk mengatasi kerusakan pada telur yaitu dengan dilakukan pengawetan. Salah satu metode pengawetan yang dapat digunakan yaitu pengawetan menggunakan bahan penyamak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh larutan daun singkil (*Premna corymbosa*) pada telur ayam ras konsumsi terhadap kualitas mikrobiologi.

Penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan, dari Tanggal 15 Agustus – 15 September 2022, di laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial terdiri dari dua faktor. Perlakuan faktor (A) adalah konsentrasi larutan daun singkil A<sub>0</sub> (0 %), A<sub>1</sub> (6 %), dan A<sub>2</sub> (12 %), dengan perendaman selama 24 jam dan disimpan pada suhu ruang kemudian faktor (L) lama penyimpanan L<sub>0</sub> (0 hari), L<sub>1</sub> (7 hari), L<sub>2</sub> (14 hari), L<sub>3</sub> (21 hari) dan L<sub>4</sub> (28 hari) setiap kombinasi perlakuan diulang sebanyak empat kali. Total perlakuannya adalah :  $3 \times 5 \times 4 = 60$  dan setiap ulangan terdiri dari 10 sampel telur, total telur yang digunakan sebanyak 600 butir. Parameter yang diamati yaitu *Total Plate Count (TPC)*, *Salmonella*, *Escherechia coli* dan pH.

Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa perendaman telur dalam larutan daun singkil dan lama penyimpanan terdapat interaksi antara kedua faktor terhadap *Total Plate Count* dan *Salmonella* serta pada *Escherechia coli* dan pH (derajat keasaman) tidak terdapat interaksi antara kedua faktor.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah konsentrasi larutan daun singkil yang terbaik pada perlakuan A<sub>2</sub> (12%), *Total Plate Count (TPC)* pada semua konsentrasi perendaman larutan daun singkil masih sesuai SNI hingga pada penyimpanan 14 hari. total *Salmonella* dan *Escherechia coli* pada semua konsentrasi perendaman larutan daun singkil sudah tidak memenuhi standar SNI dari penyimpanan 0-28 hari. Hasil uji pH pada semua konsentrasi perendaman larutan daun singkil masih sesuai standar hingga pada penyimpanan 28 hari.