

## ABSTRAK

**AHMAD SAUD. Studi Penggunaan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca normalis*) Sebagai Bahan Pengawet Telur Ayam Ras. Dibawah bimbingan Fahria Datau sebagai pembimbing I dan Muhammad Sayuti M. sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara penggunaan kulit buah pisang kepok sebagai bahan pengawet telur ayam ras.

Metode penelitian adalah eksperimental dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial 3 x 2 dengan 4 ulangan. Faktor A yaitu konsentrasi filtrat kulit buah pisang kepok (0%, 10% dan 20%) dan faktor B yaitu lama perendaman (24 dan 48 jam). Data dianalisis ragam dan perlakuan yang berpengaruh dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT). Parameter yang diukur adalah persentase penurunan bobot, diameter rongga udara, dan pH telur ayam ras yang disimpan pada suhu ruang selama enam minggu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama perendaman dan interaksi antara perlakuan konsentrasi filtrat kulit buah pisang kepok dengan perlakuan lama perendaman tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ), sedangkan perlakuan konsentrasi filtrat kulit buah pisang kepok berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap penurunan bobot, diameter rongga udara, dan pH telur ayam ras yang disimpan pada suhu ruang selama enam minggu. Persentase penurunan bobot, diameter rongga udara, dan pH telur ayam ras yang disimpan pada suhu ruang selama enam minggu pada perlakuan yang diawetkan dengan konsentrasi 10% dan 20% dengan lama perendaman 24 jam filtrat kulit buah pisang kepok berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) lebih rendah dari perlakuan yang tidak diawetkan dengan filtrat kulit buah pisang kepok (konsentrasi 0%).

Kesimpulan penelitian adalah penggunaan konsentrasi 20% dengan lama perendaman 24 jam filtrat kulit buah pisang kepok dapat memperpanjang daya simpan telur ayam ras sampai enam minggu.

**Kata kunci:** *Telur ayam ras, kulit buah pisang kepok, lama perendaman.*