**PENGARUH SUMBER TANNIN TERHADAP KADAR PROTEIN DAN DAYA AWET TELUR PINDANG**

# Eka Astari Hakim1, Mars Khendra.K2, Agnescia C.S3

1. Mahasiswa DIV jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya

2.3 Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya

# ABSTRAK

**Latar Belakang :** Telur pindang merupakan produk olahan telur tradisional menggunakan bahan penyamak protein yang akan terdenaturasi jika mengalami kontak langsung. Bahan-bahan yang lazim digunakan untuk bahan menyamak telur antara lain daun jambu biji, ampas teh, kulit bawang merah, dan kulit bawang bombay mengandung tannin dengan konsentrasi bervariasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh sumber tannin terhadap kadar protein dan daya awet telur pindang

**Metode :** Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu perlakuan untuk melihat perbedaan tannin antara menggunakan daun jambu biji, kulit bawang merah, ampas teh, kulit bawang Bombay dengan menggunakan 6 kali penggulangan

**Hasil :** Penelitian menunjukan bahwa kadar protein telur pindang kulit bawang merah 13,0%, daun jambu biji 12,95%, ampas teh 12,9%, kulit bawang bombay 12,86% . Uji anova menunjukkan ada pengaruh nyata penambahan sumber tannin terhadap kadar protein telur pindang (p = 0.000, α = 5%). Telur pindang memiliki daya simpan rata-rata 20 hari pada hari ke 30 hampir semua telur pindang dengan 4 jenis bahan penyamak mengalami kondisi kebusukan. Ada pengaruh nyata dari kebusukan masing-masing sumber tanin terhadap lama penyimpanan telur pindang (p = 0,000, α = 5%)

**Kesimpulan :** Ada pengaruh dari sumber tannin daun jambu biji, ampas teh, kulit bawang merah, kulit bawang bombay terhadap kadar protein telur pindang, perlakuan terbaik terdapat pada bawang merah dengan persentase kadar protein yaitu 13.00%. Ada pengaruh dari sumber tannin daun jambu biji,ampas teh, kulit bawang merah, kulit bawang bombay, terhadap daya awet telur pindang, perlakuan terbaik selama 30 hari terdapat pada ampas teh dan kulit bawang bombay.

**Kata Kunci :** Sumber tanin, kadar protein, daya awet, telur pindang