

## ABSTRAK

*DESI LARAS SANTI. Aktivitas Antioksidan, Total Mikroba, dan Mutu Sensori Telur Pindang Berdasarkan Variasi Konsentrasi Larutan Kayu Secang. Dibimbing oleh WIKANASTRI HERSOELISTYORINI dan NURHIDAJAH*

Kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) mengandung fenolik, flavonoid, tanin, polifenol, kardenolin, antrakinon, *sappan chalcone*, *caesalpin*, *resin*, *resorsin*, *brazilin*, *d-alfa phallandren*, *oscimenen*, dan minyak atsiri, senyawa-senyawa tersebut dapat digunakan sebagai antioksidan, selain itu kayu secang juga digunakan sebagai pigmen alami dan antibakteri. Telur pindang merupakan produk olahan telur tradisional menggunakan bahan penyamak. Penyamakan ini akan menutup pori-pori kulit telur sehingga isi telur tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme dan perebusan akan membuat protein terkoagulasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh konsentrasi kayu secang terhadap aktivitas antioksidan, total mikroba dan mutu sensori telur pindang. Prosedur pembuatan telur pindang dengan menambahkan larutan kayu secang, kemudian dilakukan perebusan sampai mendidih selanjutnya dilakukan peretakan cangkang telur supaya proses masuknya larutan kayu secang tidak hanya lewat pori-pori telur sehingga efektivitas senyawa yang terkandung masuk ke dalam telur. Penelitian ini berjenis eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktor. Variabel independent yang digunakan adalah variasi konsentrasi kayu secang (0, 2, 3, 4, 5, 6 persen) dengan 4 kali ulangan, analisis dilakukan terhadap aktivitas antioksidan, total mikroba, dan mutu sensori. Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh nyata variasi konsentrasi larutan kayu secang terhadap aktivitas antioksidan dan total mikroba telur pindang. Hasil analisis aktivitas antioksidan, total mikroba dan mutu sensori telur pindang kayu secang terbaik yaitu aktivitas antioksidan 34,425 %RSA, total mikroba sebanyak  $1,4 \times 10^3$  koloni/g, dan mutu sensori tingkat penerimaan suka. Kesimpulan hasil penelitian telur pindang dengan konsentrasi larutan kayu secang 6% menunjukkan adanya beda, dan merupakan perlakuan terbaik.

Kata Kunci : Kayu Secang, telur pindang, aktivitas antioksidan, total mikroba, dan mutu sensori.

