

ABSTRAK

PENGARUH LAMA SIMPAN DAN WARNA KERABANG TELUR AYAM RAS TERHADAP INDEKS *ALBUMEN*, INDEKS *YOLK*, DAN pH TELUR

Oleh

SEKAR PUTERI HIROKO

Telur ayam ras merupakan jenis telur yang paling banyak dikonsumsi masyarakat. Telur konsumsi umumnya akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari 14 hari. Selain dipengaruhi lama penyimpanan, kualitas internal telur dipengaruhi juga oleh kualitas kerabang telur. Kualitas kerabang telur meliputi ketebalan kerabang dan jumlah pori-pori pada kerabang. Jumlah pori-pori pada kerabang dapat diidentifikasi melalui warna kerabang. Pori-pori berperan dalam proses penguapan CO₂ yang berpengaruh terhadap nilai indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama simpan dan warna kerabang telur ayam ras yang terbaik terhadap indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur. Penelitian dilakukan 10--24 April 2014. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola tersarang 2x2. Faktor lama penyimpanan telur (P₁: 7 hari dan P₂: 14 hari) sebagai petak utama dan faktor warna kerabang (W₁: cokelat muda dan W₂: cokelat tua) sebagai anak petak dengan 5 kali ulangan. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur. Data hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan Anova dan uji lanjut Duncan pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan 7 dan 14 hari (warna kerabang cokelat muda dan cokelat tua) berbeda nyata (P<0,05) terhadap indeks *albumen*, indeks *yolk* dan pH telur. Lama penyimpanan 7 hari warna kerabang cokelat muda dan cokelat tua memiliki nilai indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur dengan kualitas baik.

Kata kunci: Telur ayam ras, lama simpan, warna kerabang, indeks *albumen*, indeks *yolk*, pH telur.