

ABSTRAK

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN WARNA KERABANG TERHADAP KUALITAS INTERNAL TELUR ITIK TEGAL

Oleh

Dian Lestari

Telur itik merupakan salah satu pilihan sumber protein hewani yang banyak disukai masyarakat. Namun, telur tergolong komoditas yang mudah mengalami penurunan kualitas dan mudah mengalami kerusakan akibat pertumbuhan mikroba. Selain faktor lama penyimpanan, faktor warna kerabang juga memengaruhi tingkat kesukaan pada masyarakat. Warna kerabang erat kaitannya dengan ketebalan kerabang sehingga memengaruhi pori-pori kerabang dan proses penguapan dari dalam telur. Tujuan penelitian ini adalah (1) mengkaji pengaruh warna kerabang pada lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur itik tegal, (2) menentukan warna kerabang telur itik yang terbaik pada lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur itik tegal.

Penelitian ini dilaksanakan pada 11--25 Maret 2014 bertempat di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola tersarang. Faktor lama penyimpanan (L_0 : 0 hari, L_1 : 7 hari, dan L_2 : 14 hari) sebagai petak utama dan faktor warna kerabang telur (W_1 : terang dan W_2 : gelap) sebagai petak tersarang dan dilakukan pengulangan sebanyak 4 kali. Jumlah telur yang digunakan sebanyak 72 butir dimana 36 butir telur berwarna terang dan 36 butir berwarna gelap. Data yang diperoleh diuji sesuai dengan asumsi sidik ragam. Bila ada data peubah yang nyata pada taraf 5% akan dilanjutkan dengan uji Kontras Ortogonal antara warna kerabang yang berbeda pada lama penyimpanan 0, 7, dan 14 hari.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan warna kerabang pada lama penyimpanan 0, 7, dan 14 hari tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai HU, pH putih telur, pH kuning telur, dan warna kuning telur. Perlakuan warna kerabang (terang dan gelap) dengan selisih ketebalan kerabang 0,01 mm pada lama penyimpanan 0, 7, dan 14 hari memberi kontribusi yang sama terhadap kualitas internal telur.

Kata kunci : lama penyimpanan telur, warna kerabang, kualitas internal telur