ABSTRAK

PENGARUH LAMA SIMPAN DAN WARNA KERABANG TELUR ITIK TEGAL TERHADAP INDEKS ALBUMEN, INDEKS YOLK, DAN pH TELUR

Oleh

Nurma Septiana

Usaha mempertahankan kualitas telur, baik di peternakan maupun pada jalur rantai tata niaganya masih sangat rendah. Lama penyimpanan telur berlangsung 1--7 hari sehingga kualitas telur menurun. Selain aspek lama simpan, aspek warna kerabang juga memengaruhi kualitas telur dan tingkat kesukaan masyarakat.

Tujuan penelitian ini adalah 1) mengkaji pengaruh warna kerabang telur itik tegal pada lama simpan 0, 7, dan 14 hari terhadap indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur, 2) membandingkan warna kerabang telur itik tegal yang terang dan gelap pada lama simpan 0, 7. dan 14 hari terhadap indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur. Penelitian dilakukan 7--21 April 2014. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola tersarang 3x2. Faktor lama penyimpanan telur (P₀: 0 hari, P₁: 7 hari dan P₂: 14 hari) sebagai petak utama dan faktor warna kerabang (W₁: terang dan W₂: gelap) sebagai petak tersarang dengan 4 kali ulangan. Setiap satuan percobaan terdiri dari 3 butir telur, sehingga jumlah telur yang digunakan yaitu 72 butir. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur. Data hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan analisis ragam dan uji ortogonal kontras pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan warna kerabang pada lama penyimpanan 0, 7, dan 14 hari berbeda tidak nyata (P>0,05) terhadap nilai indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur. Perbedaan warna kerabang telur terang dan gelap pada lama penyimpanan 0, 7, dan 14 hari memberikan kontribusi yang sama terhadap indeks *albumen*, indeks *yolk*, dan pH telur.

Kata kunci: Lama penyimpanan, warna kerabang, indeks *albumen*, indeks *yolk*, pH telur.