

## ABSTRAK

### PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN WARNA KERABANG TERHADAP KUALITAS INTERNAL TELUR AYAM RAS

Oleh

Rangga Saputra

Telur merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan dan penurunan kualitas akibat masuknya bakteri ke dalam telur selama penyimpanan. Warna kerabang telur selain memengaruhi tingkat kesukaan masyarakat terhadap telur ayam ras, juga memengaruhi besar kecilnya penguapan telur.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui (1) pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur ayam ras (penurunan berat telur, *haugh unit*, dan warna kuning telur); (2) lama penyimpanan dan warna kerabang yang terbaik terhadap kualitas internal telur ayam ras.

Penelitian ini dilaksanakan pada 12 Maret--02 April 2014 bertempat di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan pola tersarang, faktor lama penyimpanan (7 hari dan 14 hari) sebagai petak utama dan faktor intensitas warna kerabang (cokelat muda dan cokelat tua) sebagai petak tersarang. Masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 5 kali. Jumlah telur yang digunakan sebanyak 60 butir dengan jumlah telur setiap satuan percobaan 3 butir. Peubah yang diamati adalah penurunan berat telur, warna kuning telur, dan *haugh unit* (HU). Data yang diperoleh diuji sesuai dengan asumsi sidik ragam. Bila terdapat peubah yang nyata dilakukan uji Duncan pada taraf nyata 5%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan lama penyimpanan 7 hari dan 14 hari pada warna kerabang cokelat muda dan cokelat tua memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai HU, tetapi berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap penurunan berat telur dan warna kuning telur ayam ras. Perlakuan lama penyimpanan 7 hari warna kerabang cokelat tua memberikan pengaruh terbaik terhadap nilai HU.