

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS INTERNAL TELUR AYAM RAS FASE PRODUKSI KEDUA**

Oleh

Repilina Sihombing

Telur adalah produk peternakan yang kaya gizi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh karena merupakan sumber protein, lemak, dan mineral yang murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Namun, telur merupakan produk peternakan yang mudah rusak. Ayam ras fase produksi kedua berumur 42--72 minggu menghasilkan telur yang memiliki luas permukaan besar, kerabangnya tipis, sehingga menyebabkan pengeluaran CO<sub>2</sub> dan H<sub>2</sub>O melalui pori-pori selama penyimpanan cepat, sehingga laju penurunan kualitas internal telur semakin cepat.

Tujuan penelitian ini adalah (1) mengetahui pengaruh lama penyimpanan telur terhadap kualitas internal telur dan (2) mengetahui lama simpan terbaik terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase produksi kedua. Penelitian ini dilaksanakan pada 25 September--09 Oktober 2013 bertempat di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan lama penyimpanan telur selama 1, 5, 10, dan 15 hari. Pada setiap perlakuan menggunakan 15 butir telur sehingga jumlah seluruh telur yang digunakan sebanyak 60 butir. 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 penyimpanan telur memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap penurunan berat telur, nilai HU, pH telur, dan skor warna kuning telur. Penyimpanan telur selama 5 hari memiliki skor terbaik berdasarkan penurunan berat telur yang terendah (1,44%) dan nilai HU (55,38) tergolong kualitas B, dibandingkan dengan lama penyimpanan 10 dan 15 hari.