

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TELUR AYAM RAS DAN TELUR AYAM RAS HERBAL PADA SUHU RUANG TERHADAP PENURUNAN BERAT TELUR, DIAMETER RONGGA UDARA, DAN INDEKS KUNING TELUR**

**Oleh**

**Fani Februreswari**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis telur dan lama simpan yang dapat mempertahankan kualitas meliputi penurunan berat telur, diameter rongga udara, dan indeks kuning telur ayam ras. Penelitian ini dilaksanakan pada 26 Januari-21 Februari 2024, di Kampung Baru, Kedaton, Bandar Lampung dan Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola tersarang dengan jenis telur (telur ayam ras dan telur ayam ras herbal) sebagai faktor utama dan lama simpan (0, 9, 18, dan 27 hari) sebagai faktor tersarang, perlakuan diulang sebanyak 5 kali. Setiap ulangan terdiri atas 2 butir telur, sehingga jumlah telur yang digunakan sebanyak 80 butir (40 butir telur ayam ras dan 40 butir telur ayam ras herbal). Peubah yang diamati meliputi penurunan berat telur, diameter rongga udara, dan indeks kuning telur. Data yang diperoleh dianalisis dengan *analysis of variance (ANOVA)* dan dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT) dengan taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis telur ayam ras dan telur ayam ras herbal tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap penurunan berat telur dan rongga udara, namun berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap indeks kuning telur. Lama simpan pada telur ayam ras dan telur ayam ras herbal berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap penurunan berat telur, diameter rongga udara, dan indeks kuning telur. Kualitas telur ayam ras herbal lebih baik dibandingkan dengan telur ayam ras dalam mempertahankan indeks kuning telur sampai hari ke-18 selama penyimpanan.

**Kata kunci :** berat telur, diameter rongga udara, indeks kuning telur, jenis telur, lama simpan

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF STORAGE DURATION OF REGULAR CHICKEN EGGS AND HERBAL CHICKEN EGGS AT ROOM TEMPERATURE ON EGG WEIGHT LOSS, AIR CELL DIAMETER, AND YOLK INDEX**

**By**

**Fani Februreswari**

This study aims to determine the effect of egg type and storage duration that can maintain quality including egg weight loss, air cell diameter, and yolk index of regular chicken eggs. This research was conducted on January 26-February 21, 2024, in Kampung Baru, Kedaton, Bandar Lampung and Animal Production Laboratory, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung. This study was conducted a complete randomized design (CRD) nested pattern with egg type (regular chicken eggs and herbal chicken eggs) as the main factor and storage time (0, 9, 18, and 27 days) as a nested factor, the treatment was repeated 5 times. Each replicate consisted of 2 eggs, so the total number of eggs used was 80 eggs (40 regular chicken eggs and 40 herbal chicken eggs). The observed variables included egg weight loss, air cell diameter, and yolk index. The data obtained were analyzed by analysis of variance (ANOVA) and continued with the least significant difference test (BNT) at the 5% level. The results showed that regular chicken egg types and herbal chicken eggs had no significant effect ( $P>0.05$ ) on the reduction of egg weight loss and air cell diameter, but had a significant effect ( $P<0.05$ ) on the yolk index. The storage time in regular chicken eggs and herbal chicken eggs had a real effect ( $P<0.05$ ) on the decrease in egg weight, air cell diameter, and yolk index. The quality of herbal breed chicken eggs is better than regular chicken eggs in maintaining the yolk index until the 18th day during storage.

**Keywords:** egg weight, air cell diameter, yolk index, egg type, storage time