

ABSTRAK

PENGARUH PERBEDAAN LAMA PENYIMPANAN PADA REFRIGERATOR TERHADAP NILAI *HAUGH UNIT*, INDEKS PUTIH TELUR, DAN pH PUTIH TELUR AYAM RAS HERBAL

Oleh

Siska Patika Sari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan lama simpan telur ayam ras herbal pada *refrigerator* terhadap kualitas telur yang meliputi nilai *haugh unit*, indeks putih telur, dan pH putih telur dan mengetahui lama simpan yang dapat memperlambat penurunan kualitas telur ayam ras herbal pada *refrigerator*.

Penelitian ini dilaksanakan pada 30 Januari--04 Maret 2024 di Kampung Baru, Kedaton, Bandar Lampung sebagai tempat penyimpanan telur selama penelitian dan Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung sebagai tempat pengambilan data penelitian. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan lama penyimpanan telur herbal selama 0, 12, 24, 36 hari dan 5 ulangan. Pada setiap perlakuan menggunakan 25 butir telur herbal dengan jumlah seluruh telur herbal yang digunakan 100 butir dengan berat rata-rata $58,6 \pm 3,97$ g. Data yang diperoleh diuji dengan analisis ragam. Bila terdapat pengaruh nyata dilakukan Uji beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan penyimpanan telur herbal memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai *haugh unit*, indeks putih telur, dan pH putih telur. Pada penelitian ini penyimpanan telur ayam ras herbal selama 36 hari di *refrigerator* menghasilkan nilai *haugh unit* terendah (65,08), indeks putih telur terendah (0,060), dan nilai pH putih telur tertinggi (8,94) masih menunjukkan kualitas yang baik berdasarkan mutu Badan Standarisasi Nasional.

Kata kunci: Telur herbal, pH putih telur, indeks putih telur, nilai *haugh unit*, *refrigerator*.

ABSTRACT

THE EFFECT OF DIFFERENCES IN STORAGE LENGTH ON REFRIGERATOR ON THE HAUGH UNIT VALUE, EGG WHITE INDEX, AND pH OF HERBAL CHICKEN EGG WHITE

By

Siska Patika Sari

This research aimed to determine the effect of differences in the storage time for herbal chicken eggs in the refrigerator on egg quality including the Haugh unit value, egg white index, and egg white pH and knowing the storage time that can slow down the decline in the quality of herbal chicken eggs in the refrigerator. This research was conducted out on January 30th--March 4th, 2024, in Kampung Baru, Kedaton, Bandar Lampung as a place to store eggs during research and in the Animal Production Laboratory, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung as a place for collecting research data. This research used a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments of herbal egg storage time for 0, 12, 24, 36 days and 5 replications. In each treatment, 25 herbal eggs were used, with a total of 100 herbal eggs used with an average weight of $58,6 \pm 3,97$ g. The data obtained were tested using analysis of variance. If there is a real effect, the Least Significant Difference Test (LSD) is carried out at the 5% level. The result of this study showed that herbal egg storage treatment had a significant effect ($P < 0.05$) on the haugh unit value, albumen index, and egg white pH. In this research, storing herbal chicken eggs for 36 days in the refrigerator produced the lowest haugh unit value (65.08), the lowest albumen index (0.060), and the highest egg white pH (8.94), still shows good quality based on the quality of the National Standardization Agency.

Key words: Herbal eggs, egg white pH, albumen index, haugh unit value, refrigerator.