

Kevin Ferindo Putra 20230620020: Efektivitas Lama Penyimpanan Telur Puyuh Yang Direndam Menggunakan Sari Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) Terhadap Kualitas Internal Telur Puyuh

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas lama penyimpanan telur puyuh yang direndam menggunakan sari daun nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) terhadap kualitas internal telur puyuh. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Universitas Islam Kadiri-Kediri.

Metode penelitian ini adalah eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL), terdiri atas 5 perlakuan dan 4 ulangan. Penelitian ini menggunakan 100 butir telur puyuh dengan perlakuan yang berbeda dengan durasi lama penyimpanan 20 hari dan dilakukan pengamatan setiap 5 hari. Perlakuan yang diberikan meliputi: P0 (20 butir telur puyuh hari ke-1), P1 (20 butir telur puyuh hari ke-5), P2 (20 butir telur puyuh hari ke-10), P3 (20 butir telur puyuh hari ke-15), dan P4 (20 butir telur puyuh hari ke-20)

Parameter yang diamati meliputi Berat telur, HU (*Haugh Unit*), Indeks kuning, Indeks putih, Presentase berat putih, dan Presentase berat kuning. Analisis data dilakukan dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5% jika ditemukan perbedaan signifikan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan yang diberikan tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap seluruh variabel. Hal ini menunjukkan bahwa kondisi perlakuan yang diberikan efektif digunakan untuk mempertahankan kualitas fisik telur puyuh.

Kesimpulan dari penelitian ini menjelaskan bahwa perlakuan yang diberikan tidak memberikan pengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap seluruh variabel dan efektif digunakan untuk mempertahankan kualitas fisik telur puyuh

Kata kunci: telur puyuh, kualitas telur, masa simpan

Kevin Ferindo Putra 20230620020 : Effectiveness of Quail Egg Storage Period Soaked Using Jackfruit Leaf Extract (*Artocarpus heterophyllus* Lam) on the Internal Quality of Quail Eggs

SUMMARY

*This study aims to determine the effectiveness of the storage period of quail eggs soaked using jackfruit leaf extract (*Artocarpus heterophyllus* Lam) on the internal quality of quail eggs. The study was conducted at the Animal Husbandry Laboratory of the Islamic University of Kadiri-Kediri*

This research method is an experiment with a Completely Randomized Design (CRD) design, consisting of 5 treatments and 4 replications. This study used 100 quail eggs with different treatments with a storage duration of 20 days and observations were made every 5 days. The treatments given include: P0 (20 quail eggs on day 1), P1 (20 quail eggs on day 5), P2 (20 quail eggs on day 10), P3 (20 quail eggs on day 15), and P4 (20 quail eggs on day 20) The parameters observed include Egg weight, HU (Haugh Unit), Yolk index, White index, Percentage of white weight, and Percentage of yolk weight. Data analysis was carried out using ANOVA and continued with the Least Significant Difference Test (LSD) at the 5% level if a significant difference was found.

The results of the study showed that the treatment given did not provide a significant effect ($P > 0.05$) on all variables. This shows that the treatment conditions given a effective for maintaining the physical quality of quail eggs.

Keywords: *quail eggs, egg quality, shelf life*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINILITAS SKRIPSI.....	iv
RINGKASAN.....	v
SUMMARY.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
RIWAYAT HIDUP.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Hipotesis.....	7
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Penelitian Terdahulu.....	9
2.2 Telur Puyuh.....	10
2.3 Putih Telur.....	12
2.4 Kuning Telur.....	13
2.5 Sifat Fisik dan Kimia Telur Puyuh.....	13

2.5.1	Penurunan Berat Telur.....	13
2.5.2	<i>Haugh Unit</i> (HU).....	14
2.5.3	Indeks Putih Telur.....	14
2.5.4	Indeks Kuning Telur.....	15
BAB III		18
MATERI DAN METODE		18
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2	Alat dan Bahan.....	19
3.2.1	Alat.....	19
3.2.2	Bahan.....	19
3.3	Pengambilan Sampel.....	19
3.4	Sumber dan Jenis Data.....	20
3.4.1	Sumber Data.....	20
3.4.2	Jenis Data.....	20
3.5	Metode Penelitian.....	20
3.6	Pelaksanaan Penelitian.....	22
3.6.1	Persiapan.....	22
3.6.2	Pembuatan Sari Daun Nangka.....	22
3.6.3	Penyimpanan Telur.....	23
3.6.4	Pengamatan.....	24
3.7	Variabel Penelitian.....	24
3.7.1	Penurunan Berat Telur.....	24
3.7.2	HU (<i>Haugh Unit</i>).....	24
3.7.3	Indeks Kuning Telur.....	25

3.7.4	Indeks Putih Telur.....	25
3.7.5	Presentase Berat Putih Telur.....	25
3.7.6	Presentase Berat Kuning Telur.....	26
3.8	Analisis Data.....	26
BAB IV		27
HASIL DAN PEMBAHASAN		27
4.1	Efektivitas Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Pada Telur Puyuh.....	27
4.2	Penurunan Berat Telur.....	29
4.3	<i>Haugh Unit</i> (HU).....	32
4.4	Indeks Kuning Telur.....	34
4.5	Indeks Putih Telur.....	36
4.6	Presentase Berat Putih Telur.....	38
4.7	Presentase Berat Kuning Telur.....	40
BAB V		43
PENUTUP		43
5.1	Kesimpulan.....	43
5.2	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN		52