

**PENGARUH PERENDAMAN TELUR MENGGUNAKAN LARUTAN
KEMANGI (*Ocimum basilicum* L.) TERHADAP SUSUT BOBOT,
PERSENTASE PUTIH DAN PERSENTASE KUNING TELUR
AYAM RAS**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri**



Oleh

ULFA NURALFIA NANDA SOLEKA

NPM: 17230620009

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI KEDIRI
2021**

ULFA NURALFIA NANDA SOLEKA 17230620009 : Pengaruh Perendaman Telur Menggunakan Larutan Kemangi (*Ocimum basilicum L*) Terhadap Susut Bobot, Persentase Putih Dan Persentase Kuning Telur Ayam Ras: Dr. Miarsono Sigit, Drh. MP dan Mubarak Akbar, S.Pt., MP

RINGKASAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman telur ayam menggunakan larutan kemangi dengan waktu perendaman dan perlakuan yang berbeda terhadap susut bobot telur, persentase putih dan persentase kuning telur ayam ras. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan 12 November – 10 Desember 2020 bertempat di Desa Suwaluh Kecamatan Pakel, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 168 butir telur ayam ras dengan berat berkisar 57 – 63, kemangi sebanyak 3600 g, dan air sebanyak 12 L. Kemudian metode penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 7 perlakuan 4 ulangan. Adapun variabel yang diamati adalah susut bobot telur, persentase putih telur dan persentase kuning telur ayam ras.

Hasil dan pembahasan penelitian dengan menggunakan larutan kemangi terhadap susut bobot telur tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$). Dengan rata-rata nilai susut bobot telur P0 (3,06%) P1 (3,69%) P2 (3,14%) P3 (2,96%), P4 (4,68%), P5 (3,00%) P6 (3,18%). Hasil penelitian Persentase putih telur berpengaruh nyata ($P < 0,05$). Dengan nilai rata-rata persentase putih telur P0 (49,80%), P1 (47,24%), P2 (49,20%), P3 (48,14%), P4 (51,46%) P5 (49,19%) P6 (49,16%). Sedangkan pada hasil penelitian persentase kuning telur sangat berpengaruh nyata ($P < 0,01$). Dengan nilai rata-rata persentase kuning telur P0 (34,51%), P1 (35,67%), P2 (33,96%), P3 (34,11%), dan P4 (38,06%) P5 (34,96%) P6 (34,99%)

Kesimpulan dari penelitian ini adalah pengaruh perendaman telur dengan larutan kemangi tidak berpengaruh nyata terhadap susut bobot telur ($P > 0,05$). Pada persentase putih telur memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$), sedangkan pada persentase kuning telur memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$). Serta dapat disarankan perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan aspek yang sama dan dengan taraf kandungan larutan daun kemangi yang berbeda.

Kata Kunci : Kemangi (*Ocimum basilicum L.*), susut bobot telur, persentase putih telur, persentase kuning telur.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	IV
RIWAYAT HIDUP.....	IX
DAFTAR ISI.....	X
DAFTAR TABEL.	XI
DAFTAR GAMBAR.....	XII
DAFTAR LAMPIRAN	XIII
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan penelitian.	3
1.4 Hipotesis.	3
1.5 Manfaat penelitian.	3
II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Telur Ayam	4
2.2 Daya Simpan Telur.	6
2.3 Pengawetan Telur.....	7
2.4 Daun Kemangi.	8
2.5 Susut Bobot Telur.	10
2.6 Persentase Putih Telur.....	11
2.7 Persentase Kuning Telur.	12
2.8 Kedalaman Selaput Rongga Telur.	13
III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu Dan Lokasi Penelitian.	14
3.2 Bahan Dan Alat Penelitian.....	14
3.3 Metode Penelitian.	15
3.4 Variabel Penelitian.....	15
3.5 Pelaksanaan Penelitian	16
3.6 Analisis Data.	18

IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pengaruh Perendaman Terhadap Susut Bobot Telur.	19
4.2 Pengaruh Perendaman Terhadap Persentase Putih Telur.	21
4.2 Pengaruh Perendaman Terhadap Persentase Kuning Telur.	23

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.	25
5.2 Saran.	25

DAFTAR PUSTAKA.	26
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.	29
-----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1	Komposisi Telur Ayam	4
2	Tata Letak Percobaan	15
3	Hasil Rataan Pengukuran Variabel	19

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Bagian-Bagian Telur	5
2.	Kemangi (<i>Ocimum basilicum L</i>)	10
3.	Diagram Pembuatan Kemangi	17
4.	Grafik Rataan Susut Bobot Telur	20
5.	Grafik Rataan Persentase Putih Telur	22
6.	Grafik Rataan Persentase Kuning Telur	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Hasil Analisis Susut Bobot Telur	29
2.	Hasil Analisis Persentase Putih telur	30
3.	Hasil Analisis persentase kuning telur	32
4.	Foto Kegiatan	34