

RAMA FAJRUL MUBAROK (20230620040): Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Ayam Arab Yang Direndam Dengan Sari Daun Sirsak (*Annona muricata linn*) Terhadap Kualitas Telur; **Ir. Rohmad, MMA. dan Nurina Rahmawati, S.Pt., M.P.**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Ayam Arab Yang Direndam Dengan Sari Daun Sirsak (*Annona muricata linn*). Penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat bagi mahasiswa, pelajar, masyarakat, maupun pemangku kepentingan terkait penelitian ini.

Penelitian dimulai dari mempersiapkan bahan seperti telur dan daun sirsak, lalu dilanjut dengan pembuatan sari daun sirsak. Telur direndam selama 24 jam untuk pemberian perlakuan yakni perendaman sampel dengan Sari Daun Sirsak (*Annona muricata linn*) Konsentrasi 50%, dan pengujian atau pengamatan dilakukan selama 28 hari yaitu pada tanggal 2 – 29 Mei tahun 2024. Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Universitas Islam Kediri Kediri. Sedangkan pembuatan sari daun sirsak (*Annona muricata linn*) dan perendaman dilakukan di Laboratorium Uniska Kediri dengan peralatan peralatan yang sudah disiapkan sebelumnya. Sampel telur yang digunakan untuk penelitian sebanyak 100 butir yang diambil langsung dari peternak telur ayam arab yang berasal dari desa Ngadiluwih, kabupaten Kediri. Metode pada penelitian ini adalah dengan eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), jika terdapat perbedaan yang nyata maka dilanjutkan dengan uji BNT. Faktor yang digunakan pada penelitian ini adalah konsentrasi terhadap penyimpanan telur ayam arab dilakukan pengulangan sebanyak 4 kali. Pada masing-masing ulangan digunakan 5 telur untuk penelitian, jadi satu perlakuan dibutuhkan telur sebanyak

20 butir. Variabel yang diamati meliputi Berat telur, Persentase berat kuning telur, Persentase berat putih telur, Indeks kuning telur, Indeks putih telur, dan *Haugh Unit*.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa telur ayam arab yang direndam dengan sari daun sirsak (*Annona muricata linn*) tidak dapat memberikan pengaruh yang signifikan atau mendapatkan hasil yang tidak berpengaruh nyata pada masing masing variabel yang artinya tidak mengalami perbedaan yang nyata pada keseluruhan, sehingga tidak dilanjutkan uji lanjut BNT. Hasil tertinggi didapat dari variabel berat telur yaitu pada P2 (46,09 g), Persentase Berat Putih Telur (49%), Persentase Berat Kuning Telur (41%), Indeks Kuning Telur (0,40), *Haugh unit* P0 & P1 (112) dengan nilai AA.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan dari penelitian ini adalah bahwa lama penyimpanan telur ayam arab yang direndam dengan sari daun sirsak pada konsentrasi 50% di tiap perlakuan tidak memberikan pengaruh secara nyata pada semua variabel. Saran yang dapat disampaikan adalah dari penelitian tersebut kurang baik untuk dilanjutkan. Namun bisa mengganti dengan bahan alami altermatif lainnya untuk penelitian selanjutnya.

Kata Kunci: Telur Ayam Arab, Sari Daun Sirsak, Berat Telur, Persentase Berat Kuning Telur, Persentase Berat Putih Telur, Indeks Kuning Telur, Indeks Putih Telur, Haugh Unit.

RAMA FAJRUL MUBAROK (20230620040): *Effect of storage time for Arabic chicken eggs soaked in soursop leaf juice (Annona muricata linn) on egg quality; Ir. Rohmad, MMA. dan Nurina Rahmawati, S.Pt., M.P.*

SUMMARY

This research aims to determine the Effect of Storage Duration on Arab Chicken Eggs Soaked with Soursop Leaf Extract (Annona muricata linn). This study is expected to provide benefits for students, learners, the community, as well as stakeholders related to this research.

The research began with the preparation of materials such as eggs and soursop leaves, followed by the making of soursop leaf extract. The eggs were soaked for 24 hours for treatment with 50% concentration of Soursop Leaf Extract (Annona muricata linn), and testing or observation was conducted for 28 days from May 2 to May 29, 2024. The research was conducted at the Livestock Laboratory of Kadiri Islamic University in Kediri. Meanwhile, the preparation of soursop leaf extract and soaking were carried out in the Uniska Kediri Laboratory with pre-prepared equipment. The sample eggs used for the research amounted to 100 eggs directly obtained from Arab chicken egg farmers in Ngadiluwih village, Kediri regency. The method in this research was experimental using a Completely Randomized Design (CRD), and if there were significant differences, it was followed by an LSD test. The factor used in this research was the concentration on the storage of Arab chicken eggs, repeated 4 times. Each repetition used 5 eggs for the study, so each treatment required 20 eggs. The observed variables included Egg Weight, Yolk Weight Percentage, Albumen Weight Percentage, Yolk Index, Albumen Index, and Haugh Unit.

The results of this study showed that Arab chicken eggs soaked with soursop leaf extract (Annona muricata linn) did not significantly affect or yield significant results on each variable, meaning there were no significant differences overall, so the LSD test was not continued. The

highest results were obtained from the variable egg weight at P2 (46.09 g), Albumen Weight Percentage (49%), Yolk Weight Percentage (41%), Yolk Index (0.40), Haugh unit P0 & P1 (112) with an AA value.

Based on the above description, it can be concluded that the storage duration of Arab chicken eggs soaked with 50% concentration of soursop leaf extract in each treatment did not have a significant effect on all variables. The recommendation from this research is that it is not advisable to continue this study as it did not yield beneficial results. However, it is suggested to use other natural alternative materials for future research.

Keywords: *Arabic Chicken Eggs, Soursop Leaf Juice, Egg Weight, Egg Yolk Weight Percentage, Egg White Weight Percentage, Egg Yolk Index, Egg White Index, Haugh Unit.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	iv
KATA PENGANTAR	ix
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	xi
RIWAYAT HIDUP	xiii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DATAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Hipotesis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Peneliti Terdahulu.....	6
2.2 Telur Ayam Arab	7
2.3 Sruktur Telur	8
2.4 Daun Sirsak.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Waktu dan Tempat	17
3.2 Alat dan Bahan	17
3.3 Metode Penelitian	17
3.4 Prosedur Penelitian.....	18

3.5	Variabel Penelitian	20
3.6	Analisis Data.....	23
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1	Rataan Variabel Penelitian.....	24
4.2	Berat Telur.....	25
4.1.1	Persentase Berat Putih.....	26
4.1.2	Persentase Berat Kuning	28
4.1.3	Indeks Putih Telur	29
4.1.4	Indeks Kuning Telur.....	31
4.1.5	<i>Haugh Unit</i> (HU)	33
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1	Kesimpulan.....	35
5.2	Saran	35
DAFTAR PUSTAKA		36
LAMPIRAN.....		42