

**Firsa Azaria Firmananda 17230620043: Pengaruh Perendaman Dalam Sari Kulit Nanas Terhadap Daya Tahan Telur Puyuh Konsumsi. Dibimbing oleh; Dr. Efi Rokhana, S.Pt., M.P. dan Dyah Nurul Afiah, S.Pt., M.Si**

### **RINGKASAN**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman dalam sari kulit nanas terhadap daya tahan telur puyuh konsumsi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengaruh perendaman dalam sari kulit nanas terhadap daya tahan telur puyuh konsumsi. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 16 Oktober sampai 17 November 2023, yang bertempat di Laboratorium Fakultas Pertanian UNISKA Kota Kediri.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari 4 perlakuan dan 7 ulangan. Perlakuan tersebut yaitu P0 (konsentrasi kulit nanas 0% lama perendaman 24 jam) P1 (konsentrasi kulit nanas 10% lama perendaman 24 jam), P2 (konsentrasi kulit nanas 20% lama perendaman 24 jam), P3 (konsentrasi kulit nanas 30% lama perendaman 24 jam). Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis ragam ANOVA. Jika terjadi perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan. Variabel yang diamati meliputi penurunan berat telur, rongga udara, pH telur dan haugh unit telur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perendaman dalam sari kulit nanas terhadap daya tahan telur puyuh konsumsi, tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap penurunan berat telur, dengan hasil penurunan berat telur berkisar antara 8,52-10,71%. rongga udara telur tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) dengan hasil 6,9-7,2mm. pH tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) dengan hasil berkisar antara 6,74-6,86. haugh unit telur tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) dengan hasil berkisar antara 85,50-86,98.

Kata Kunci: Telur, Sari Kulit Nanas, Lama Perendaman

**Firsa Azaria Firmananda 17230620043:** The Effect of Soaking in Pineapple Peel Juice on the Durability of Quail Eggs for Consumption. Guided by; **Dr. Efi Rokhana, S.Pt., M.P. and Dyah Nurul Afiyah, S.Pt., M.Si**

### **SUMMARY**

This research aims to determine the effect of soaking in pineapple peel juice on the durability of quail eggs for consumption. It is hoped that this research can provide information to the public regarding the effect of soaking in pineapple peel juice on the durability of quail eggs for consumption. The research was carried out from 16 October to 17 November 2023, at the Laboratory of the UNISKA Faculty of Agriculture, Kediri City.

The method used in this research is an experimental method using a Completely Randomized Design (CRD), which consists of 4 treatments and 7 replications. The treatments are P0 (0% concentration of pineapple peel for 24 hours soaking), P1 (10% concentration of pineapple skin for 24 hours soaking), P2 (20% concentration of pineapple skin for 24 hours soaking), P3 (30% pineapple skin concentration for 24 hours soaking). The data obtained were analyzed using ANOVA analysis of variance. If there is a significant difference between treatments, continue with the Duncan test. The variables observed included the decrease in egg weight, air space, egg pH and egg haugh unit.

The results of the study showed that the effect of soaking in pineapple peel juice on the durability of quail eggs for consumption did not have a significant effect ( $P>0.05$ ) on reducing egg weight, with the resulting reduction in egg weight ranging from 8.52-10.71%. The egg air cavity had no significant effect ( $P>0.05$ ) with results of 6.9-7.2mm. pH had no significant effect ( $P>0.05$ ) with results ranging between 6.74-6.86. haugh egg unit had no significant effect ( $P>0.05$ ) with results ranging between 85.50-86.98.

Keywords: Eggs, Pineapple Peel Juice, Soaking Time

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN ORISINITAS SKRIPSI</b> .....	iii
<b>RINGKASAN</b> .....	iv
<b>SUMMARY</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.5 Hipotesis .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1 Telur Puyuh .....	4
2.1.1 Definisi .....	4
2.1.2 Struktur Telur .....	5
2.1.3 Kualitas Telur Puyuh .....	6
2.1.4 Warna Kuning Telur .....	7
2.1.5 Warna Putih Telur .....	9
2.1.6 Haugh Unit .....	10
2.2 Nanas .....	14
2.2.1 Kedudukan Taksonomi Nanas .....	14
2.2.2 Kandungan Kulit Nanas .....	17
2.2.3 Tanin .....	15
<b>BAB III. MATERI DAN METODE PENELITIAN</b> .....	17
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian .....	17
3.2 Bahan dan Alat Penelitian .....	17
3.3 Metode Penelitian .....	17
3.4 Prosedur Penelitian .....	18
3.5 Variabel Penelitian .....	19
3.6 Analisis Data .....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	22
4.1 Penurunan Berat Telur .....	22
4.2 Rongga Udara Telur .....	23
4.3 pH Telur .....	25
4.4 Haugh Unit Telur .....	27
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	29
5.1 Kesimpulan .....	29
5.2 Saran .....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	30
<b>LAMPIRAN</b> .....	32