

**KAJIAN UMUR SIMPAN TELUR ABNORMAL TERHADAP
TINGKAT KESEGERAN TELUR SELAMA PENYIMPANAN**

SKRIPSI



Oleh

MARIA MAGDALENA MIA

2017410066

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2021**

KAJIAN UMUR SIMPAN TELUR ABNORMAL TERHADAP TINGKAT KESEGRAN TELUR SELAMA PENYIMPANAN

RINGKASAN

Telur adalah suatu produk unggas dimana memiliki kandungan asam amino esensial yang terbatas diantaranya lisin, triptofan, dan metionin. Seiring dengan pertumbuhan penduduk di Indonesia dan diikuti dengan perkembangan pengetahuan serta adanya kesadaran masyarakat terhadap kebutuhan gizi maka permintaan akan telur juga memiliki peningkatan. Telur ayam abnormal baik dari farm DOC kandungan nutrisinya baik diantaranya protein kasar mencapai 54,14%, lemak 22,44%, serat kasar 5,85%, abu 10,67% serta BETN 6,90% (Suminto, 2018). Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan. Manfaat dilakukan penelitian ini kepada peternak, dan masyarakat merupakan pedoman/ informasi untuk mengetahui kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan dan bagi peneliti, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan informasi mengenai kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan serta sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan lama penyimpanan telur yaitu (P0 : 3 hari, P1 : 8 hari, P2 : 13 hari, dan P3 : 18 hari dengan umur telur abnormal yaitu 3 hari). Dengan ulangan 4 kali masing-masing ulangan berjumlah 1 butir telur dan jumlahnya sebanyak 24 butir. Pengamatan yang dilakukan meliputi IPT, IKT, HU, rongga udara dan kondisi telur. Hasil penelitian adalah umur telur abnormal masih layak untuk dikonsumsi sampai pada penyimpanan P2 dengan umur telur 13 hari kualitasnya baik dilihat dari nilai HU (75,28-82,19), nilai indeks kuning telur (0,45-0,42), nilai indeks putih telur (0,455-0,382), dan rongga udara (8,77-9,1) ini adalah lama penyimpanan yang baik dibandingkan dengan penyimpanan telur pada umur telur 18 hari.

Kata Kunci : Telur abnormal, IPT, IKT, HU, Rongga udara dan Lama Penyimpanan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Telur merupakan suatu produk unggas yang dimana memiliki kandungan asam amino esensial yang terbatas diantaranya lisin, triptofan, dan metionin. Seiring dengan pertambahan penduduk di Indonesia dan diikuti dengan berkembangnya pengetahuan serta daya kesadaran masyarakat terhadap kebutuhan gizi maka permintaan akan telur memiliki peningkatan. Tahun 2009 konsumsi telur di Indonesia mencapai 5.827 kg/kapita/tahun dan terjadi peningkatan di tahun 2010 dengan nilai 13,24%. Untuk segi produksi telur ayam diketahui masih fluktuasi. Tahun 2019 nilai produksinya mencapai 303.479.642 ton (Direktorat Jenderal Peternakan 2019) kebutuhan ini diimbangi dengan munculnya farm-farm ayam petelur.

Ayam memiliki keseragaman yang baik misalnya strain, berat badan, dan umur sampai pada status kesehatan merupakan suatu parameter penentu keberhasilan dalam pemeliharaan.

Proses produksi telur secara sempurna itu membutuhkan waktu selama 24 jam dengan kata lain 1 ekor ayam bisa menghasilkan sebutir telur. Ayam yang akan bertelur harus berproduksi secara serempak, seragam dalam hari yang sama.

Telur ayam abnormal baik dari farm DOC terdapat kandungan nutrisinya baik diantaranya protein kasar 54,14%, lemak 22,44%, serat kasar 5,85%, abu 10,67% serta BETN 6,90% (Suminto, 2018). Dengan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi maka diharapkan dapat menjadi sumber protein hewani Soegijapranata (2018). Meskipun pemasarannya terbatas pemasarannya hanya untuk pelanggan tertentu misalnya catering tetapi telur ayam abnormal bisa memenuhi kebutuhan pada manusia yaitu dalam hal pemenuhan kebutuhan akan protein hewani. Oleh karena itu perlu adanya penelitian terhadap kajian umur simpan telur abnormal agar pemasaran telur bisa didistribusikan ke pasar yang lebih luas dan bisa mengetahui kesegaran telur abnormal itu selama penyimpanannya.

1.2. Rumusan masalah

1. Bagaimana kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan?

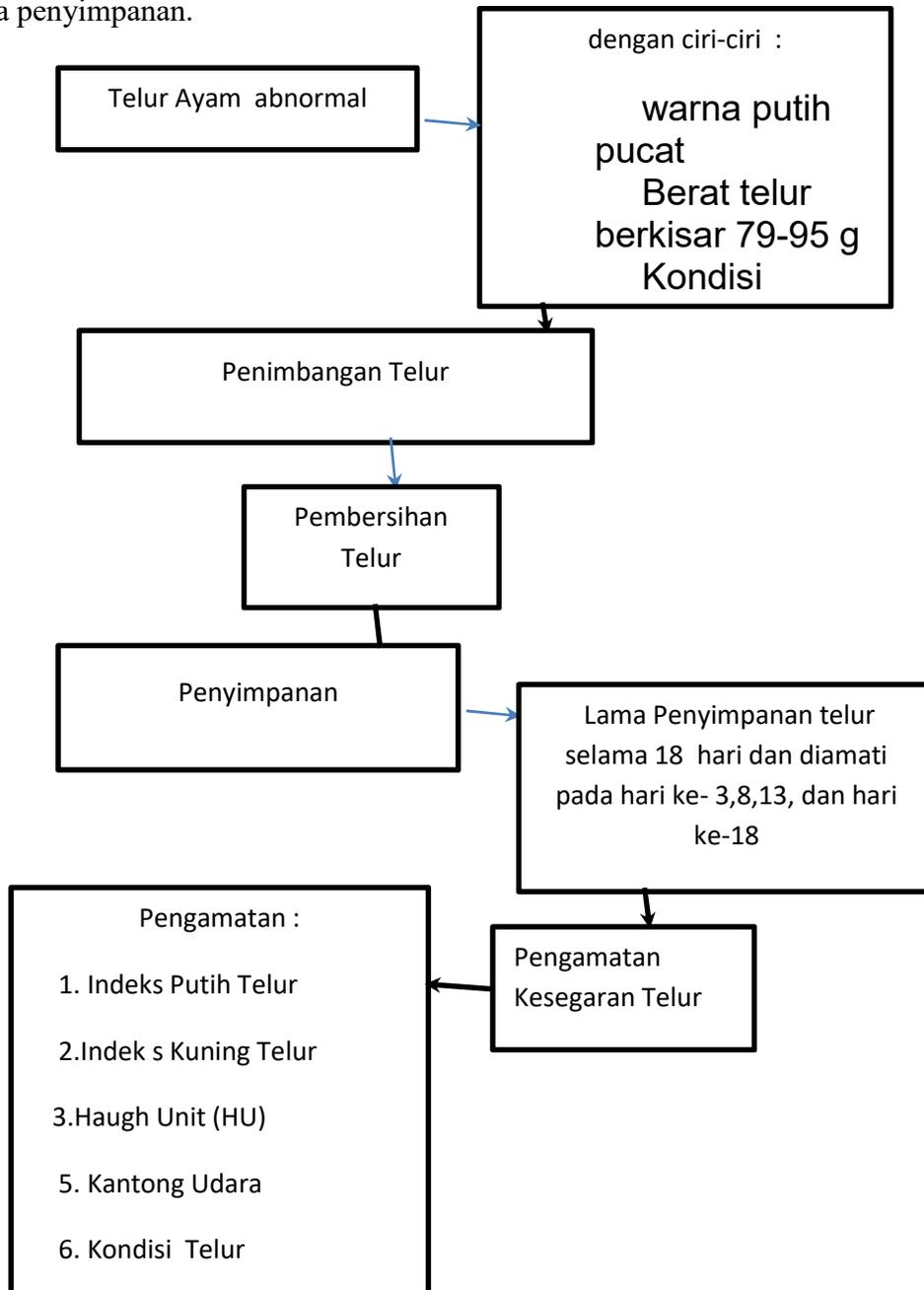
1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan?

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk peternak, dan masyarakat merupakan sebagai pedoman/informasi untuk mengetahui kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan.
2. Untuk peneliti, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan informasi mengenai kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan serta sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.

Diagram alir Kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan.



DAFTAR PUSTAKA

Agro, L.2013 Kualitas Telur Ayam Arab Petelur Fase 1 Dengan Berbagai Level Azolla Microphylla. *Animal agricultural journal* 2(1):455-457.

Andi, N.M. 2013. Pengaruh Level Ekstrak Daun Melinjo (*Gnetum gnemon* Linn) dan Lama Penyimpanan yang Berbeda Terhadap Kualitas Telur. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar

Arief, H.S. 2011. Pengaruh lama penyimpanan terhadap total mikroba, kadar kolesterol dan kualitas interior telur ayam ras yang disamak dengan ekstrak daun jati belanda (*Guazuma ulmifolia*). <http://doktorgrew.blogspot.com/2011/05/pengaruh-lama-penyimpanan>.

Andaru, H. A. (2018). Pemanfaatan Tepung Telur Ayam Afkir Dalam Pakan Buatan Yang Berprobiotik Terhadap Efisiensi Pemanfaatan Pakan, Pertumbuhan, Dan Kelulushidupan Ikan Bawal (*Colossoma Macropomum*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 7(1), 80-89.

Badan Pusat Statistik Kota Malang. 2019. Malang dalam Angka 2019. BPS Kota Malang. Malang.

Cornelia, I. K. (2014). Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis Indonesia *Medicus Veterinus* 3(2): 112 – 119 ISSN : 2301-7848

Djaelani,M.A. 2016.Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L*) setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* . 24 (1) : 122-127.

Faikoh,N.E.2014. Keajaiban Telur.Istana Media yogyakarta.

Fibrianti, S. M. 2012. Kualitas Telur Ayam Konsumsi yang dibersihkan dan tanpa dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar .*Indonesia Medicus Veterinus* 1(3):408– 416).

Hajrawati . 2011. Kualitas interior telur ayam ras dengan penggunaan larutan daun sirih (*Piper Betle L.*) sebagai bahan pengawet. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Makassar.

Hardini. 2010. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Konsumsi dan Telur Biologis Terhadap Kualitas Interior Telur Ayam Kampung. FMIPA Universitas Terbuka

Haryoto. 2010. Membuat Telur Asin. Kanisius. Yogyakarta. Laily, R.A., dan P. Suhendra. 1979. Teknologi Hasil Ternak Bagian II Teknologi Telur. Edisi ke-2, Lepas, Ujung Pandang.

Jazil N. 2013. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras Dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. Jurnal. Aplikasi. Teknologi. Pangan Vol 2 No.1: 43–47.

Jazil, N. A. (2013) Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 1

King'ori, AM. 2012. Uses of poultry egg: Egg albumen and egg yolk. J. Poultry. Sci, 5 (2): 9-13

Kurtini. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung, Bandar Lampung.

Lestari, S. M. 2013. Pengawetan Telur Dengan Ekstrat Daun Malinjo (Gnetum Gnemon Linn). J. Sains & Teknologi 13 No.2 184-189.

Maimunah, R. N. 2017. Identifikasi Mutu Telur Ayam Berdasarkan Kebersihan Kerabang Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan. Informatics Educator and Professionals. 2: 51–60.

Muchtadi, T. R. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung

Standarisasi Nasional Indonesia Nomor, 3932, 2008.

Saraswati, T. R. (2012). Kualitas Telur Ayam Ras Setelah Pemberian Olesan Lidah Buaya (Aloe Vera) Dan Lama Penyimpanan Waktu Yang Berbeda. BULETIN ANATOMI DAN FISILOGI dan SELULA, 24(1), 13-20.

Rismayanti. 2016. Integrated Marketing Communications (IMC) Di PT Halo Rumah Bernyanyi.

Santoso, I. A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.

Saraswati, 2012. Uji Bakteri Salmonella Sp Pada Telur Bebek, Telur Ayam Kampung, Dan Telur Puyuh Yang Diperdagangkan Di Pasar Cilowo Kota Gorontalo. Laporan Penelitian. Universitas Negri Gorontalo.

Selim, E. R. (2018). Effect of spirulina platensis as a feed additive on laying performance, egg quality and hepatoprotective activity of laying hens. *European Poultry Science*, 82, 1–13. <https://doi.org/10.1399/eps.2018.227>.

Siregar, F. R. 2012. Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal* 1(1) : 521-528.

Siregar. F. A. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Anima Agri J*, 1(1):

Soeparno, R. A. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University. Yogyakarta

Sugiyono, 2017. Kualitas Telur Segar Yang Diawetkan Dengan Berbagai Bahan Pengawet Organik Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Hasil Penelitian. Tidak diterbitkan.

Suminto, 2018. Pemanfaatan Tepung Telur Ayam Afkir Dalam Pakan Buatan Yang Berprobiotik Terhadap Efisiensi Pemanfaatan Pakan, Pertumbuhan, Dan Kelulushidupan Ikan Bawal (*Colossoma Macropomum*) *Journal of Aquaculture Management and Technology* Volume 7, Nomor 1

Suharyanto, T. A. 2012. Asuhan Keperawatan Pada Klien Dengan Gangguan Sistem Perkemihan. Jakarta: Trans Info Media.

Swacita, I. B. N., dan Cipta, I. P. S. 2011. Pengaruh Sistem Peternakan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Itik. *Buletin Veteriner Udayana*. Vol. 3 no. 2: 91-98.

Tan, T. C. 2012. Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. *International Food Research Journal*, 19 (1): 303- 308.

Wijaya, A. T. (2011), "Implementasi visi komputer dan segmentasi citra untuk klasifikasi bobot telur ayam ras", jurnal, ISSN: 1907- 5022.

Yuwanata, T .2010.Telur dan kualitas telur. fakultas peternakan.Universitas gaja mada press.yogyakarta.