

Hendrikus Taji

by UNITRI Press

Submission date: 29-Jan-2024 09:09PM (UTC-0600)

Submission ID: 2281755865

File name: Hendrikus_Taji.docx (150.23K)

Word count: 1177

Character count: 7452

**PENGARUH PERENDAMAN EKSTRAK DAUN KELOR TERHADAP
KUALITAS FISIK TELUR ITIK**

8
SKRIPSI



Oleh :
HENDRIKUS TAJI
2019410088

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2024

RINGKASAN

Telur itik adalah produk yang dihasilkan oleh itik, yang merupakan jenis burung air dari keluarga Anatidae. Telur itik sering digunakan sebagai bahan pangan dan memiliki beberapa perbedaan dengan telur ayam. Tujuan penelitian ini untuk mengevaluasi pengaruh perendaman ekstrak daun kelor terhadap karakteristik fisik, seperti berat telur, bobot cangkang, indeks putih dan kuning, dan satuan Haugh. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan mengenai potensi peningkatan kualitas telur itik melalui pemanfaatan ekstrak daun kelor. Tempat penelitian Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang, dilaksanakan pada bulan Juli sampai Agustus 2023. Metode penelitian yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) model faktorial, memadukan dua faktor utama dan 3 kali ulangan. (1) Faktor pertama, metode perendaman dengan empat perlakuan : $F_0 = 0\%$, $F_1 = 20\%$, $F_2 = 40\%$, dan $F_3 = 60\%$, (2) Faktor kedua, lama penyimpanan dengan tiga level : $L_1 = (10 \text{ hari})$, $L_2 = (15 \text{ hari})$, dan $L_3 = (20 \text{ hari})$. Parameter yang diteliti, yaitu : Berat Telur, Indeks Putih, Indeks Kuning, Kerabang Telur dan Haugh Unit. Analisis data yang digunakan adalah analisa sidik ragam (ANOVA). Apabila berbeda sangat nyata, maka dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT) taraf 1%. Hasil penelitian pengaruh perendaman ekstrak daun kelor dan lama tidak pengaruh signifikan terhadap kualitas fisik yaitu berat telur, nilai indeks putih dan indeks kuning, kerabang, dan Haugh Unit. Rekomendasi bagi penelitian selanjutnya adalah melakukan eksplorasi lebih lanjut terhadap penyimpanan telur dengan menggunakan ekstrak daun kelor pada level lebih besar dari 60%, dengan lama penyimpanan yang bervariasi. Hal ini bertujuan agar dapat membandingkan kualitas fisik telur baik pada penelitian yang menggunakan konsentrasi 60% dan percobaan dengan konsentrasi yang lebih tinggi, dan sebagainya.

Kata Kunci : Ekstrak, Daun Kelor, Berat Telur Itik, Indeks Putih dan Kuning, Haugh Unit.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Itik merupakan jenis unggas yang telah mendapatkan popularitas signifikan di kalangan masyarakat, sejajar dengan daging ayam. Daging itik menempati posisi kedua dalam konsumsi daging setelah daging ayam, terutama di kalangan masyarakat menengah ke bawah. Keberagaman pemanfaatan itik tidak hanya terbatas pada konsumsi dagingnya, melainkan juga mencakup pengolahan telur itik menjadi telur asin. Dari bahan dasar daging maupun telur itik, banyak kreasi makanan yang dapat dihasilkan dan sangat diminati oleh masyarakat. Ternak itik menawarkan potensi bisnis yang menjanjikan dan dapat dikembangkan lebih lanjut. Ternak itik menjadi fokus utama bagi para peternak di Indonesia, berfungsi sebagai salah satu sumber pendapatan yang signifikan. Dalam rangka mengembangkan usaha ternak itik petelur, selain mencapai target produksi, peningkatan pendapatan peternak juga perlu menjadi fokus utama. Meningkatnya pendapatan peternak memberikan peluang bagi mereka untuk mengembangkan usaha ternak, baik dengan menambah skala usaha ternak itik petelur maupun dengan menggali peluang di sektor usaha lainnya (Noviyanto, 2016).

Telur salah satu produk peternakan yang memiliki nilai gizi yang lengkap. Kandungan gizinya yang komprehensif membuat telur menjadi bahan pangan yang sering dikonsumsi dan diolah menjadi berbagai produk. Pada umumnya, masyarakat Indonesia sering mengonsumsi dua jenis telur, yaitu telur ayam dan itik. Meskipun, telur itik merupakan alternatif sumber konsumsi selain telur ayam, namun hasil penelitian menunjukkan bahwa menyimpan telur selama 14 hari dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap penurunan berat telur, ukuran kantung udara, keasaman (pH), indeks putih dan kuning, dan satuan Haugh (HU). Telur itik terkenal dengan rasanya yang lezat, mudah dicerna dan merupakan sumber protein hewani yang bergizi. Biasanya berukuran besar, cangkang berwarna putih hingga hijau dan berat rata-rata sekitar 60 hingga 75g. Keunggulan telur itik adalah kandungan mineralnya seperti vitamin B6, asam pantotenat, tiamin, vitamin A, vitamin E, niasin, dan vitamin B12. Namun, perlu diperhatikan bahwa telur itik memiliki kekurangan, yaitu kandungan asam lemak jenuh yang tinggi dapat merangsang peningkatan kadar kolesterol darah. Telur itik memiliki kandungan kolesterol kurang lebih dua kali lipat dibandingkan telur ayam (Slamet, 2016).

Di Indonesia, itik adalah salah satu jenis unggas yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan. Secara khusus, itik petelur sering dipelihara secara komersial untuk diambil telurnya. Konsumsi Egg cenderung tinggi karena harga produk yang sangat terjangkau terutama bagi masyarakat dengan daya beli rendah. Telur adalah sumber makanan populer yang kaya akan nutrisi yaitu protein, lemak, vitamin, dan mineral. Namun kualitas telur dapat menurun karena kontaminasi mikroba,

kerusakan fisik, hilangnya air dan gas seperti karbon dioksida, amonia, nitrogen, sulfur dioksida, dan hidrogen pada telur. Upaya menjaga kualitas telur diperlukan untuk memastikan konsumen tetap memperoleh manfaat nutrisi yang optimal dan meminimalkan risiko kesehatan yang terkait dengan konsumsi telur yang terkontaminasi atau rusak. Kualitas telur yang optimal hanya dapat dipertahankan selama 5-7 hari pada suhu ruangan. Setelah jangka waktu tersebut, kualitas telur selama penyimpanan akan menurun, terutama karena masuknya bakteri melalui pori-pori cangkang telur. Kontaminasi bakteri dapat terjadi baik pada saat telur masih berada di dalam saluran telur maupun setelah telur diletakkan. Penyimpanan telur 5 sampai 10 hari dapat menurunkan berat telur, tinggi putih, dan meningkatkan pH (Riyadi, 2018). Kualitas telur dipengaruhi oleh sejumlah faktor seperti kondisi cangkang, umur simpan, suhu kelembaban. Menurut USDA, (2000), faktor yang dapat berkontribusi terhadap penurunan kualitas telur yaitu umur simpan, tekstur cangkang, suhu, dan kelembaban selama produksi. Dalam upaya menjaga kualitas telur, telah dikembangkan berbagai metode pengawetan yang dapat digunakan seperti mengawetkan telur dengan bahan penyamak nabati. Metode ini dapat menjadi alternatif yang efektif untuk menjaga kualitas telur selama penyimpanan dan distribusi.

10
Tanaman kelor memiliki kemampuan tumbuh di berbagai daerah dan dapat diperbanyak dengan dua cara, yaitu secara vegetatif (stek) dan generatif (biji). sehingga berpotensi besar sebagai sumber pakan ternak. Secara khusus, daun kelor telah diidentifikasi sebagai sumber makanan yang mengandung asam askorbat, flavonoid, senyawa fenolik dan karotenoid sehingga menjadikannya antioksidan alami. Selain sebagai suplemen makanan dengan nilai gizi tinggi, daun kelor juga dianggap sebagai sumber protein dan kalsium. Berbagai penelitian melaporkan bahwa daun kelor mengandung vitamin A, B, C, kalsium, zat besi dan protein (Purba, 2018).

Daun kelor juga tergolong sebagai tanaman yang mengandung tanin. Menurut Foild, dkk.,(2007), kandungan tanin pada daun kelor diperkirakan sekitar 1,4%. Studi yang dilakukan oleh Ajizah (2004), menunjukkan bahwa efek antibakteri tanin mencakup reaksi dengan membran sel, mematikan enzim, serta merusak fungsi bahan genetik. Meskipun kandungan tanin daun kelor lebih rendah ketika dibandingkan dengan tanaman lainnya, seperti daun melinjo dengan kandungan tannin sekitar 4,55% (Lestari dkk., 2011). Namun, kandungan tanin pada daun kelor lebih tinggi dibandingkan dengan daun gamal yang mengandung tanin sekitar 0,25%.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah perendaman ekstrak daun kelor dan lama penyimpanan dapat memengaruhi kualitas fisik, seperti berat telur, kerabang, indeks putih dan kuning, dan Haugh Unit?

11 1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap karakteristik fisik, seperti berat telur, berat kerabang, indeks putih dan kuning, dan Haugh Unit.

13 1.4 Manfaat Penelitian

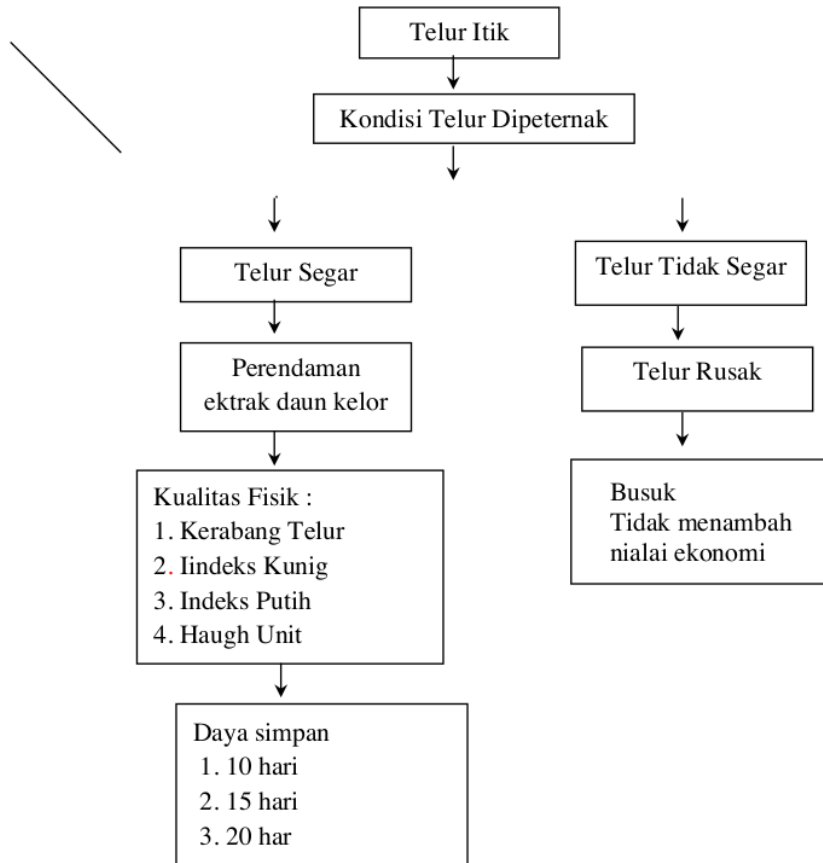
Sebagai sumber informasi bagi para peternak dalam melaksanakan perendaman ekstrak daun kelor terhadap kualitas fisik telur itik, serta sebagai sumber informasi untuk penelitian lanjutan.

1.5 Hipotesis

Diduga pengaruh perendaman ekstrak daun kelor dan lama penyimpanan memberikan pengaruh signifikan terhadap kualitas fisik telur itik.

1.6 Kerangka Pikir Penelitian

Perendaman ekstrak daun kelor merupakan cara yang bertujuan untuk mempertahankan atau meningkatkan kualitas fisik telur dalam penyimpanan yang lama. Berikut kerangka pikir penelitian yang akan dijalankan:



Hendrikus Taji

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

9%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Asrul Lamarang, A. Yelnetty, L.Ch.M Karisoh, N.N Lontaan. "PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM GEL LIDAH BUAYA (Aloe vera) TERHADAP KUALITAS TELUR AYAM RAS", ZOOTEK, 2020 Publication	2%
2	docplayer.info Internet Source	2%
3	core.ac.uk Internet Source	2%
4	Submitted to Educational Service District 105 Student Paper	2%
5	Submitted to Politeknik Negeri Jember Student Paper	1%
6	digilib.unila.ac.id Internet Source	1%
7	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
8	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	

1 %

9

www.scilit.net

Internet Source

1 %

10

joharicybermedia.wordpress.com

Internet Source

1 %

11

ml.scribd.com

Internet Source

1 %

12

Yulianti Anwar, Veni Hadju, Samrichar R, Andi Alimuddin Unde, Andi Nilawati Usman, Ni Luh Putu Herli Mastuti. "Pemberian Ekstrak Daun Kelor terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri Putus Sekolah Usia 12 – 18 Tahun", Jurnal Kesehatan Manarang, 2020

Publication

1 %

13

id.123dok.com

Internet Source

1 %

14

sinta.unud.ac.id

Internet Source

1 %

15

Nurhayati Siagian. "PIJAT PUNGGUNG TERHADAP NYERI HAID PADA MAHASISWI DI ASRAMA PUTRI UNIVERSITAS ADVENT INDONESIA KABUPATEN BANDUNG BARAT", Jurnal Skolastik Keperawatan, 2019

Publication

1 %

16

id.scribd.com

Internet Source

1 %

17

www.wasserbetten24.de

Internet Source

1 %

18

repository.unhas.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Hendrikus Taji

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
