

# KAJIAN UMUR SIMPAN TELUR ABNORMAL TERHADAP TINGKAT KESEGARAN TELUR SELAMA PENYIMPANAN

*by* MARIA MAGDALENA MIA

---

**Submission date:** 05-Jan-2022 10:52PM (UTC-0500)

**Submission ID:** 1737984953

**File name:** INGKAT\_KESEGARAN\_TELUR\_SELAMA\_PENYIMPANAN\_-1\_-\_Dellca\_Ahsan.docx (16.86K)

**Word count:** 657

**Character count:** 4109

# KAJIAN UMUR SIMPAN TELUR ABNORMAL TERHADAP TINGKAT KESEGERAN 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

**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 memproduksi 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?

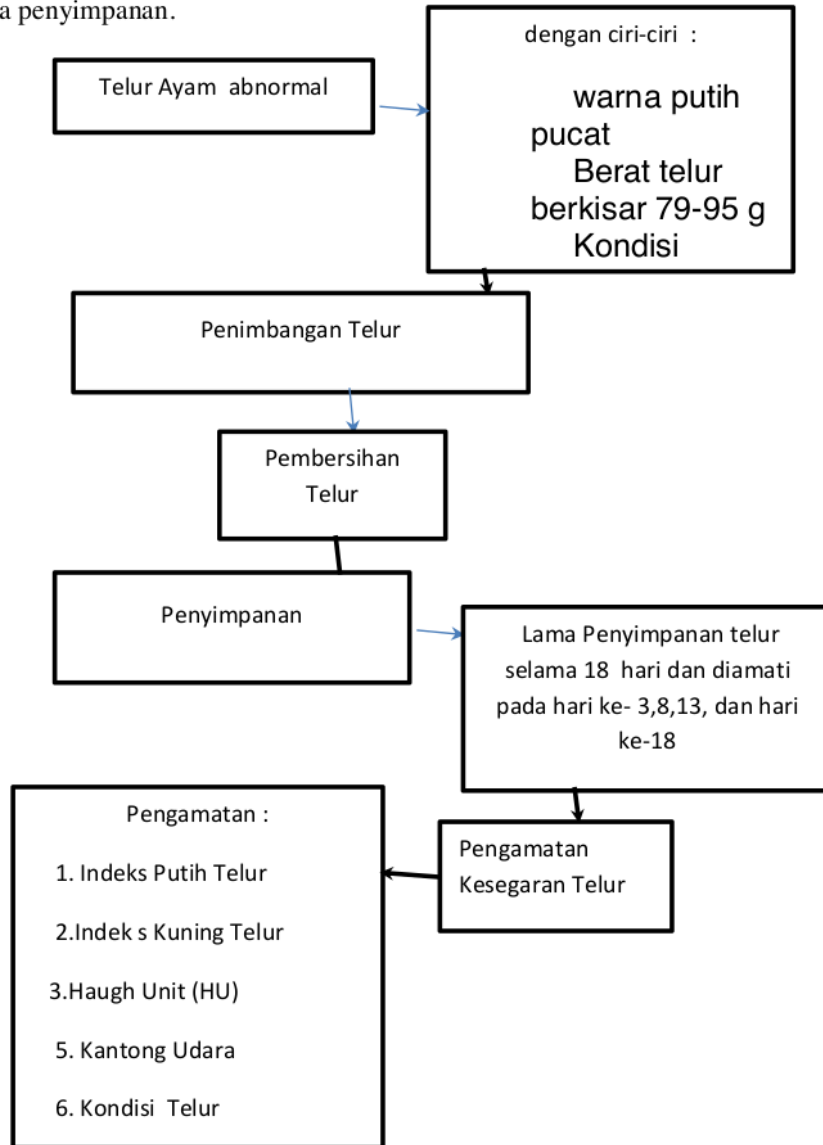
### **1.3 Tujuan**

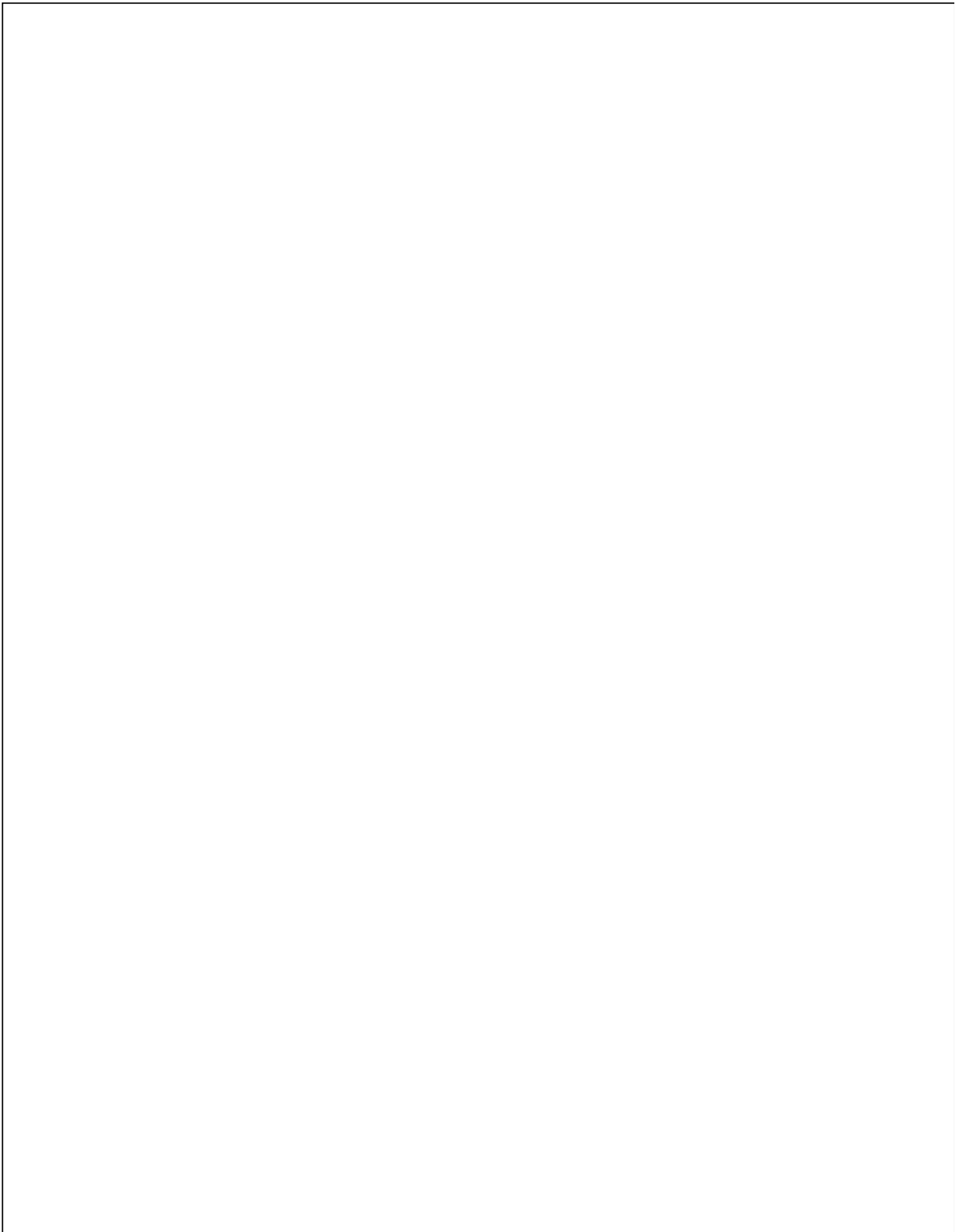
1. Untuk mengetahui kajian umur simpan telur abnormal terhadap tingkat kesegaran telur selama penyimpanan?

### **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.





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

## ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://ejournal3.undip.ac.id">ejournal3.undip.ac.id</a> Internet Source	6%
2	<a href="http://text-id.123dok.com">text-id.123dok.com</a> Internet Source	3%
3	<a href="http://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	1%
4	<a href="http://adoc.pub">adoc.pub</a> Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

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

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---