PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS TELUR ITIK LOKAL DI PAYAKUMBUH

‘

Melati Winendah Ningdyah, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. H. M. Hafil Abbas, MS dan Dr. Ir. Hj.Husmaini, MP.
Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas
Padang, 2014

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas telur itik lokal di Payakumbuh yaitu itik Pitalah, itik Kamang dan itik Sikumbang Janti. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimen. Rancangan yang dipakai adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan jenis itik sebagai kelompok dan perlakuan adalah lama penyimpanan yaitu penyimpanan 0 hari, 10 hari, 20 hari, 30 hari dan 40 hari. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 13 Desember 2013 sampai 23 Januari 2014. Materi penelitian ini menggunakan 50 butir telur itik Pitalah, 50 butir telur itik Kamang dan 50 butir telur itik Sikumbang Janti. Hasil penelitian ini adalah lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap haugh unit telur, indeks putih telur, indeks kuning telur, rongga udara telur, warna kuning telur, ketebalan kerabang. Berdasarkan hasil penelitian ini disimpulkan bahwa kualitas telur itik lokal Payakumbuh yang disimpan sampai 40 hari memperlihatkan bahwa dari nilai HU >72 perlakuan A (0 hari), B (10 hari) dan C (20 hari) termasuk golongan kualitas AA. Pada perlakuan D (30 hari), E (40 hari) nilai HU 60-72 termasuk golongan kualitas A, dilihat pada indeks putih telur, indeks kuning telur, rongga udara telur, warna kuning telur dan ketebalan kerabang telur, telur bisa digunakan sampai penyimpanan selama 40 hari yang disimpan pada suhu 27°C-28°C dengan tempat tertutup.

Kata Kunci : Kualitas telur, itik lokal Payakumbuh, lama penyimpanan