PENGARUH PEMBERIAN SARI JAHE DAN LAMA SIMPAN TERHADAP KUALITAS FISIK TELUR PUYUH

EFFECT OF GIVING GINGER AND LONG SAVE AGAINST THE PHYSICAL QUALITY OF THE FERTILIZER EGG

Septa Dwi Kurniawan[1)], Rinawidiastuti[2)], Roisu Eny Mudawaroch[3)]
Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Purworejo
Jl. KH. Ahmad Dahlan 3 & 6 Purworejo 54111
Telepon/Faksimile 0275-321494
Email : Septadwi77@gmail.com, rienawidhy@gmail.com, roisu.eny.m@gmail.com

ABSTRAK

Telur merupakan bahan pangan yang mudah rusak dengan kualitas fisik yang rendah. Upaya yang dilakukan guna memperbaiki kualitas telur puyuh adalah menggunakan sari jahe. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pemberian sari jahe dan lama simpan terhadap kualitas fisik telur burung puyuh. Penelitian dilakukan di Laboratorium Terpadu Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo. Bahan yang digunakan yaitu 224 telur puyuh, sari jahe dan pakan komersial CP-P3-B. Metode yang digunakan adalah eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap faktorial. Faktor yang digunakan yaitu pemberian sari jahe serta faktor lama simpan pada suhu ruang dengan 7 perlakuan 4 ulangan dengan faktor level pemberian jahe (0%, 6%, 12%, 18%, 24%, 30%, 36%) dan lama simpan (0, 5, 10, 15 hari). Parameter yang diukur yaitu indeks telur, warna kuning telur, pH kuning telur dan pH putih telur. Hasil penelitian pemberian sari jahe dalam air minum burung puyuh tidak berpengaruh nyata (P>0,05) terhadap parameter penelitan (indeks telur, warna kuning telur, pH kuning telur dan pH putih telur) tetapi berpengaruh nyata (P<0,05) terhadap lama simpan telur (warna kuning telur, pH kuning dan pH putih telur). Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemberian sari jahe mempengaruhi lama simpan telur dikarenakan zat antioksidan yang terkandung dalam jahe.

Kata kunci: Puyuh, Telur, Sari Jahe, Lama Simpan

ABSTRACT

Eggs are perishable food with low physical quality. Efforts made to improve the quality of quail eggs are using ginger juice. The purpose of this study was to determine the administration of ginger extract and the length of storage for the physical quality of quail eggs. The research was conducted at the Integrated Laboratory of Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agriculture, Muhammadiyah University, Purworejo. The materials used were 224 quail eggs, ginger juice and PP3-B commercial feed. The method used is experimental using factorial complete random design. The factors used were the administration of ginger extract and the long term storage factor at room temperature with 7 treatments 4 replicates with the level of ginger (0%, 6%, 12%, 18%, 24%, 30%, 36%) and shelf life (0, 5, 10, 15 days). The parameters measured were egg index, egg yolk color, pH of egg yolk and pH of egg white. The results of the study of ginger juice administration in quail drinking water did not significantly influence (P> 0.05) on the research parameters (egg index, egg yolk color, egg yolk pH and egg white pH) but significantly (P <0.05) on egg storage time (egg yolk, yellow pH and egg white pH). The results of the study concluded that administration of ginger juice affected the length of egg storage due to antioxidant substances contained in ginger.

Keywords: Quail, Egg,Ginger juice, Long Save