



## RINGKASAN

SOFI MULYA ANGGRAINI. D14060252. 2011. **Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Kuning Telur yang Ditambah Madu dengan Jenis dan Umur Telur yang Berbeda**. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

Pembimbing Utama : Zakiah Wulandari, S.TP., M.Si

Pembimbing Anggota : Dr. Ir. Rarah Ratih Adjie Maheswari, DEA

Telur adalah salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi sebagai bahan sumber gizi utama maupun sebagai ramuan obat. Kandungan gizi yang tinggi tersebut menyebabkan telur merupakan media yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan bakteri. Bakteri yang tumbuh dapat menjadi perusak pada telur maupun bakteri patogen yang menyebabkan gangguan kesehatan pada manusia yang mengkonsumsi telur tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui dan mempelajari sifat kuning telur dari jenis ternak unggas dan umur telur berbeda yang diberi penambahan madu. Sifat yang dipelajari meliputi sifat fisik, kimia serta sifat mikrobiologi. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur itik dan telur ayam arab umur 2, 5, dan 8 hari serta madu. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan acak lengkap pola dua arah dengan faktor A adalah perlakuan penambahan madu dan faktor B adalah umur telur yang digunakan. Peubah yang diamati adalah sifat fisik (warna, viskositas dan temperatur), sifat kimia (pH, kadar air dan kadar protein) serta sifat mikrobiologi (TPC, *Coliform Escherichia coli*, dan *Salmonella* sp.). Data yang diperoleh diolah dengan ANOVA, selanjutnya hasil sidik ragam yang menunjukkan pengaruh perlakuan yang nyata diuji lanjut dengan uji Tukey. Data sifat mikrobiologi dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas mikrobiologi pada kuning telur itik dan kuning telur ayam arab dengan penambahan madu dan tanpa penambahan madu sudah memenuhi standar keamanan pangan asal hewan yang disyaratkan SNI 01-6366-2000 tentang cemaran mikroba pada telur. Hasil sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan kuning telur tanpa madu dan kuning telur yang ditambah madu dengan umur telur yang berbeda tidak berpengaruh terhadap nilai pH, warna, temperatur, kadar air dan kadar protein kuning telur itik, akan tetapi mempengaruhi viskositas kuning telur itik. Perlakuan kuning telur tanpa penambahan madu dan kuning telur dengan penambahan madu dengan umur telur yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, warna dan temperatur kuning telur ayam arab, tetapi faktor penambahan madu dan perbedaan umur telur mempengaruhi viskositas, kadar air dan kadar protein kuning telur ayam arab.

*Kata-kata kunci:* kuning telur, penambahan madu, ayam arab



## ABSTRACT

### Honey Addition Effect to Physical, Chemical and Microbiological of Duck Egg Yolk and Arabic Chicken Egg Yolk on Different Age of Egg

Anggraini, S.M., Z. Wulandari and R. R. A. Maheswari

Egg is one of food that was consumed as a main nutrient source for human body. High nutrition in egg is a medium for the growth and development of bacteria, whether the bacteria caused damage to the egg or health problems to humans who ate egg. The purpose of this research is to study honey addition effect to physical, chemical and microbiological properties of arabic chicken egg yolk and duck egg yolk on different age of egg. Egg yolk properties that were studied are consisted of physical (colour, viscosity and temperature), chemical (pH value, moisture content, protein content) and microbiological (*TPC*, *Coliform*, *Escherichia coli* and *Salmonella* sp.). The material used in this study were duck eggs and arabic chicken eggs ages 2, 5, and 8 days and also honey. The experimental design used was Completely Randomized Design Patterns Two-Way with factor A was the addition of honey treatment and factor B was the age of egg. Physical and chemical properties were analyzed by ANOVA, while microbiological properties were determined descriptively. Addition of honey could reduce the number of bacteria in egg yolk both from duck or arabic chicken. Microbiological properties of both egg yolk with or without the addition of honey were according to rules of microbes that stated in SNI 01-6366-2000.

**Keywords:** egg yolk, honey addition, arabic chicken