

**KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH
(*Coturnix coturnix japonica*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG JAHE MERAH (*Zingiber officinale* var.
Rubrum) DALAM PAKAN**

MOHAMAD FATHUR RAHMAN



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Puyuh (*Coturnix coturnix Japonica*) dengan Penambahan Tepung Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) dalam Pakan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

Mohamad Fathur Rahman
D1401211094



ABSTRAK

MOHAMAD FATHUR RAHMAN Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) dengan Penambahan Tepung Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dalam Pakan. Dibimbing oleh IMAN RAHAYU HIDAYATI SOESANTO dan TUTI SURYATI

Jahe merah mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol dan minyak atsiri yang berperan sebagai aditif pakan untuk meningkatkan kualitas telur puyuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan menganalisis pengaruh suplementasi jahe merah terhadap kualitas fisik dan organoleptik telur puyuh. Penelitian ini menggunakan 200 ekor puyuh yang dibagi ke dalam empat perlakuan dengan lima ulangan. Perlakuan terdiri atas empat level suplementasi: 0%, 0,5%, 0,75%, dan 1%. Setiap ulangan terdiri atas 10 ekor puyuh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jahe merah tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas fisik telur pada setiap variabel yang diuji. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan dan kontrol, baik dalam aspek hedonik maupun mutu hedonik pada telur mentah maupun matang. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa penambahan tepung jahe merah hingga level 1% tidak berpengaruh terhadap kualitas fisik dan organoleptik telur puyuh.

Kata kunci: jahe merah, kualitas telur, organoleptik, telur puyuh

ABSTRACT

MOHAMAD FATHUR RAHMAN. The Physical and Organoleptik Quality of Quail Eggs (*Coturnix coturnix Japonica*) With the Addition of Red Ginger Flour (*Zingiber Officinale* var. *Rubrum*) in the Feed. Supervised by IMAN RAHAYU HIDAYATI SOESANTO and TUTI SURYATI

Red ginger contains bioactive compounds such as gingerol and essential oils, which act as feed additives to enhance the quality of quail eggs. This study aims to evaluate and analyze the effect of red ginger supplementation on the physical and organoleptik quality of quail eggs. This study used 200 quails, which were divided into 4 treatments with 5 replications. Each replication consisted of 10 quails. The treatments had four levels: 0%, 0.5%, 0.75%, and 1%. The results of the study indicated that the addition of red ginger had no significant effect on the physical quality of the eggs for each variables tested. The results of the organoleptik test show that there was no significant difference between the treatments and the control, both in terms of hedonik and hedonik quality of both cooked and raw eggs. The conclusion of this study is that the addition of ginger flour up to 1% has no effect on the physical and organoleptik quality of quail eggs.

Keywords: egg quality, organoleptic, quail egg, red ginger



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

**KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK TELUR PUYUH
(*Coturnix coturnix japonica*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG JAHE MERAH (*Zingiber officinale* var.
Rubrum) DALAM PAKAN**

MOHAMAD FATHUR RAHMAN

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Produksi Peternakan

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

1. Dr. Rudi Afnan, S.Pt., MSc.Agr
2. Dr. Ir. Afton Atabany M.Si

Judul Skripsi : Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Puyuh (*Coturnix coturnix Japonica*) dengan Penambahan Tepung Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum) dalam Pakan

Nama : Mohamad Fathur Rahman
NIM : D1401211094

Hak Cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Prof. Dr. Ir. Iman Rahayu Hidayati Soesanto.,
M.S



Pembimbing 2:
Dr. Tuti Suryati S.Pt, M.Si



Diketahui oleh

Ketua Departemen
Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan:
Prof. Dr.agr. Asep Gunawan, S.Pt., M.Sc.
19800704 200501 1 005



Tanggal Ujian:
7 Juli 2025



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanaahu wa Ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan November 2024 sampai bulan Januari 2025 ini ialah Peningkatan Produktivitas Ternak Puyuh, dengan judul “Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Puyuh (*Coturnix coturnix Japonica*) dengan Penambahan Tepung Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) dalam Pakan”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Prof. Dr. Ir. Iman Rahayu Hidayati Soesanto, M.S dan Dr. Tuti Suryati S.Pt, M.Si yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, saran, motivasi, masukan, serta dukungan yang tiada henti selama proses penelitian hingga penyusunan skripsi ini berlangsung. Terima kasih kepada dosen penguji, Dr. Rudi Afnan, S.Pt., MSc.Agr, Dr. Ir. Afton Atabany M.Si, serta Dr. Reza Adiyoga, S.Pt., M.Si. yang telah mengevaluasi dan memberikan saran perbaikan skripsi penulis. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Prof. Dr. Ir. Rudy Priyanto selaku dosen penggerak atas bimbingan dan arahan selama masa studi. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Bapak Dr. Ir. Sigid Prabowo, S.Pt., M.Sc. selaku moderator seminar atas saran, kritik, dan masukan yang membantu dalam penyempurnaan skripsi ini dan penguji luar komisi pembimbing. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada kedua orangtua penulis, Bapak Suryatno Sudiharto dan Ibu Hasanah yang senantiasa memanjatkan doa dan memberikan dukungan kepada penulis hingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada teman-teman satu bimbingan, serta teman-teman penulis yang tidak bisa dicantumkan satu per satu atas segala bantuan dan dukungannya selama penelitian dan penulisan skripsi.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Mohamad Fathur Rahman



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur	4
2.4 Peubah	5
2.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 Kualitas Fisik Telur Puyuh	10
3.2 Pengaruh Jahe Merah Terhadap Performa	18
3.3 Hasil Uji Organoleptik Telur	19
IV SIMPULAN DAN SARAN	27
4.1 Simpulan	27
4.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	32
RIWAYAT HIDUP	39



DAFTAR TABEL

1.	Kandungan nutrisi pakan SP-22	4
2.	Bahan pakan SP-22	4
3.	Skala atribut pengujian organoleptik	9
4.	Rataan indikator kualitas fisik eksternal telur puyuh yang diberi tepung	11
5.	Rataan kualitas fisik internal telur puyuh yang diberi tepung jahe merah	14
6.	Komposisi putih, kuning, dan kerabang telur puyuh yang diberi tepung jahe merah	19
7.	Data sekunder performa puyuh yang diberi perlakuan tepung jahe merah	19
8.	Hasil organoleptik hedonik telur puyuh mentah matang yang diberi pakan tambahan tepung jahe merah	20
9.	Hasil organoleptik mutu hedonik telur puyuh mentah matang yang diberi pakan tambahan tepung jahe merah	22
10.	Hasil organoleptik hedonik telur puyuh matang matang yang diberi pakan tambahan tepung jahe merah	24
11.	Hasil organoleptik mutu hedonik telur puyuh matang yang diberi pakan tambahan tepung jahe merah	26

DAFTAR LAMPIRAN

1.	Dokumentasi kandang penelitian	34
2.	Pengamatan sampel kualitas telur	35
3.	Pengujian organoleptik	36
4.	Hasil analisis data menggunakan minitab	37