

RINGKASAN

Telur merupakan sumber protein bagi manusia, tetapi telur mempunyai sifat mudah rusak. Lama dan suhu penyimpanan merupakan faktor penyebab meningkatnya jumlah mikroorganisme baik yang bersifat patogen maupun tidak, serta perubahan kualitas fisik telur.

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap mutu telur puyuh ditinjau dari segi mikrobiologis yaitu jumlah total kuman pada kulit telur puyuh dan isi telur puyuh dan adanya kuman *Salmonella sp.* pada kulit telur puyuh dan isi telur puyuh, serta kualitas fisik telur puyuh yang terdiri dari pH putih telur, Indeks Putih Telur dan nilai *Haugh Unit*.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan *the post test – only control group design*, yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu perlakuan tanpa penyimpanan, perlakuan dengan penyimpanan 1 minggu, perlakuan dengan penyimpanan 2 minggu dan perlakuan dengan penyimpanan 3 minggu, masing masing terdiri dari 6 replikasi. Analisis data menggunakan Analisis Varians Satu Arah yang dilanjutkan dengan uji LSD apabila terdapat perbedaan yang bermakna.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh jumlah total kuman (*CFU/ml*) pada kulit telur puyuh dari masing-masing perlakuan adalah $3,4 \times 10^3$; $1,1 \times 10^6$; $1,3 \times 10^6$; $1,7 \times 10^6$. Jumlah total kuman (*CFU/ml*) pada isi telur puyuh dari masing-masing perlakuan adalah 0; $4,3 \times 10^3$; $6,9 \times 10^5$; $8,3 \times 10^5$. Sedangkan hasil isolasi kuman patogen *Salmonella sp.* pada kulit telur puyuh dan isi telur puyuh adalah negatif. Hasil pengukuran pH putih telur puyuh dari masing-masing perlakuan adalah 6,47;