

**SKRIPSI****PENGARUH PERENDAMAN TELUR AYAM RAS DENGAN  
MENGUNAKAN LARUTAN GARAM DAN MINYAK KELAPA  
TERHADAP TOTAL BAKTERI DAN NILAI HAUGH UNIT**

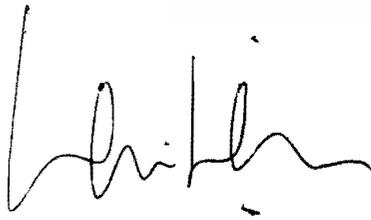
Oleh :

**SATRIYO SETYO UTOMO**  
**SURABAYA - JAWA TIMUR****FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2003**

Skripsi

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH PERENDAMAN TELUR AYAM RAS DENGAN  
MENGUNAKAN LARUTAN GARAM DAN MINYAK KELAPA  
TERHADAP TOTAL BAKTERI DAN NILAI HAUGH UNIT**



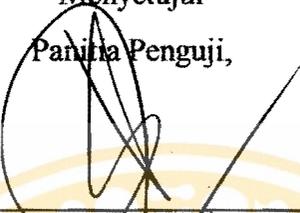
**Budiarto, MP.,Drh**  
**Pembimbing Pertama**



**Dr. Harjo Puntodewo S, M.App.Sc.,Drh**  
**Pembimbing Kedua**

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

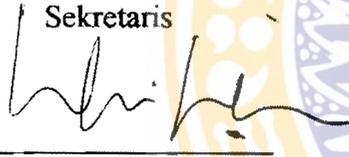
Menyetujui  
Panitia Penguji,

  
\_\_\_\_\_  
Dr. Koesnoto Soepranionondo, MS., Drh

Ketua

  
\_\_\_\_\_  
Suryanie Sarudji, MS., Drh

Sekretaris

  
\_\_\_\_\_  
Budiarto, MP., Drh

Anggota

  
\_\_\_\_\_  
Hana Eliyani, M.Kes., Drh

Anggota

  
\_\_\_\_\_  
Dr. Harjo Puntodewo S, M.App.Sc., Drh

Anggota

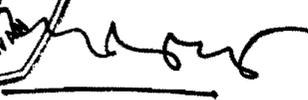
Surabaya, 16 Desember 2003

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



  
\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Ismudiono, MS., Drh

NIP 130687297

**PENGARUH PERENDAMAN TELUR AYAM RAS DENGAN  
MENGUNAKAN LARUTAN GARAM DAN MINYAK KELAPA  
TERHADAP TOTAL BAKTERI DAN NILAI HAUGH UNIT**

**Satriyo Setyo Utomo**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman telur ayam konsumsi dengan menggunakan larutan garam 25% dan minyak kelapa sawit selama satu hari terhadap total bakteri dan nilai haugh unit telur.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah 27 butir telur ayam konsumsi umur satu hari yang telah dilap bersih dan diperiksa dengan peneropong telur, kemudian diambil secara acak untuk dikelompokkan. Kelompok I telur yang tidak direndam dengan bahan perendam(P0); Kelompok II telur yang direndam dalam larutan garam 25%(P1); Kelompok III telur yang direndam dalam minyak kelapa sawit(P2). Dilakukan pengamatan terhadap total bakteri dan nilai haugh unit pada minggu kedua, ketiga dan keempat. Rancangan percobaan yang dilakukan adalah Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial. Data dianalisa dengan uji F Dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur 5% untuk mengetahui perbedaan hasil rata-rata diantara perlakuan. Untuk mengetahui hubungan antara total bakteri dan nilai Haugh unit dengan lama penyimpanan dilakukan dengan Analisa Regresi.

Hasil penelitian menunjukkan telur yang direndam dalam minyak kelapa sawit memberikan perlindungan lebih lama dari kontaminasi bakteri dan rata-rata nilai Haugh unit lebih tinggi dibandingkan dengan dua perlakuan lainnya.