

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

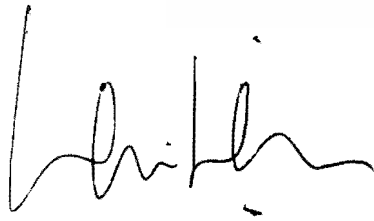
Oleh :

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**



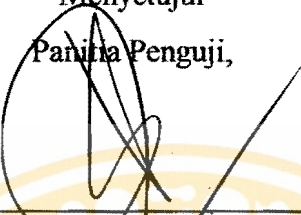
Budiarto, MP.,Drh
Pembimbing Pertama



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,



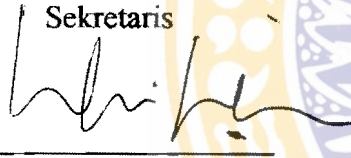
Dr. Koesnoto Soepranionondo, MS., Drh

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

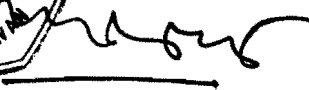
Surabaya, 16 Desember 2003

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.