

Nilai Indeks Putih, Indeks Kuning dan Haugh Unit telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*)

**Angga Zulkarnain dibawah bimbingan
Dr. Ir. Suryono, M.Si.¹⁾ dan Ir. Sestilawarti, M.P.²⁾**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman telur menggunakan larutan daun salam terhadap kualitas internal telur ayam ras. Materi Penelitian ini adalah telur ayam berkisaran umur 1-2 hari sebanyak 48 butir dan bobot telur yang digunakan kisaran berat rata-rata 56,5-60 gr. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 kali ulangan. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Parameter yang diamati meliputi nilai indeks putih telur, indeks kuning telur, dan haugh unit telur. Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman telur ayam ras menggunakan larutan daun salam tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai indeks putih telur, nilai indeks kuning telur, dan nilai haugh unit telur ayam. Kesimpulan dari penelitian ini adalah selama perendaman dengan menggunakan larutan daun salam tidak berpengaruh nyata merubah nilai indeks putih telur, indeks kuning telur, dan haugh unit.

Kata kunci : Telur ayam, daun salam, indeks putih, indeks kuning, haugh unit.

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama
²⁾ Pembimbing Pendamping