



**KUALITAS FISIK DAN KIMIA TELUR AYAM LOKAL GENERASI
PERTAMA HASIL PERSILANGAN AYAM MERAWANG DAN
MURUNG PANGGANG DENGAN AYAM KAMPUNG
UNGGUL BALITBANGTAN (KUB) JATINOM**

BJ.Halalatan Harahap

19/442958/PT/08090

INTISARI

Telur ayam lokal merupakan salah satu hasil ternak yang dapat menjadi salah satu komoditi penyumbang dalam pemenuhan protein hewani. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia telur generasi pertama (G1) dari hasil silangan ayam KUB 1 Jatinom dengan ayam Merawang Sembawa (BS 1 – G1), Merawang Bangka (BS 2 – G1) dan Murung Panggang (BS 3 – G1). Pengujian kualitas fisik meliputi kualitas eksterior (bentuk telur, warna kerabang, berat jenis telur) dan interior (indeks telur, indeks *albumen*, indeks *yolk*, warna *yolk*, nilai HU, ketebalan kerabang, berat kerabang serta pH *albumen* dan *yolk*). Analisis kimia yang dilakukan meliputi kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat. Telur yang diuji merupakan telur umur 0 hari. Data yang diperoleh dari hasil pengujian dianalisis dengan sifat analisis eksploratif dengan metode deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa telur generasi pertama (G1) dari persilangan ayam KUB 1 Jatinom dengan ayam Merawang Sembawa (BS 1 – G1), Merawang Bangka (BS 2 – G1) dan Murung Panggang (BS 3 – G1) rata-rata berbentuk oval dan berwarna *intermediet*. Telur ayam BS 1 – G1 memiliki ketebalan kerabang dan nilai *Haugh Unit* (HU) paling tinggi dibandingkan dengan telur ayam BS 2 – G1 dan BS 3 – G1. Telur ayam BS 2 – G1 memiliki berat telur dan kadar protein *albumen* paling tinggi dibandingkan dengan telur ayam BS 1 – G1 dan BS 3 – G1. Telur ayam BS 3 – G1 memiliki skor warna *yolk* dan kadar protein *yolk* paling tinggi dibandingkan dengan telur ayam BS 1 – G1 dan BS 2 – G1.

Kata kunci: Telur ayam lokal, Kualitas telur, Komposisi kimia telur



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KUALITAS FISIK DAN KIMIA TELUR AYAM LOKAL GENERASI PERTAMA HASIL PERSILANGAN
AYAM MERAWANG DAN

MURUNG PANGGANG DENGAN AYAM KAMPUNG UNGGUL BALITBANGTAN (KUB) JATINOM

Bj.halalatan Harahap, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M. S., IPM

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**PHYSICAL AND CHEMICAL QUALITY OF FIRST-GENERATION
LOCAL CHICKEN EGGS RESULTING FROM CROSSBREEDING
BETWEEN MERAWANG AND MURUNG PANGGANG CHICKENS
WITH SUPERIOR VILLAGE CHICKENS FROM THE
BALITBANGTAN (KUB) JATINOM**

BJ.Halalatan Harahap

19/442958/PT/08090

ABSTRACT

Local chicken eggs are one of the livestock products that can contribute to animal protein fulfillment. This study aims to determine the physical and chemical quality of first-generation (G1) eggs from the crossbreeding of KUB 1 Jatinom chickens with Merawang Sembawa (BS 1 - G1), Merawang Bangka (BS 2 - G1), and Murung Panggang (BS 3 - G1) chickens. Physical quality testing includes exterior quality (egg shape, shell color, egg density) and interior quality (egg index, albumen index, yolk index, yolk color, HU value, shell thickness, shell weight, albumen and yolk pH). Chemical analysis conducted includes moisture content, ash, protein, fat, and carbohydrates. The tested eggs were 0-day-old eggs. The data obtained from the test results were analyzed using exploratory analysis with a descriptive method. The research results show that first-generation eggs (G1) from the crossbreeding of KUB 1 Jatinom chickens with Merawang Sembawa chickens (BS 1 - G1), Merawang Bangka chickens (BS 2 - G1), and Murung Panggang chickens (BS 3 - G1) are on average oval in shape and have an intermediate color. BS 1 - G1 chicken eggs have the highest shell thickness and Haugh Unit (HU) value compared to BS 2 - G1 and BS 3 - G1 chicken eggs. BS 2 - G1 chicken eggs have the highest egg weight and albumen protein content compared to BS 1 - G1 and BS 3 - G1 chicken eggs. BS 3 - G1 chicken eggs have the highest yolk color score and yolk protein content compared to BS 1 - G1 and BS 2 - G1 chicken eggs.

Keywords: Local chicken eggs, Egg quality, Egg chemical composition