

**PENGARUH PENGGUNAAN MINYAK IKAN LEMURU DAN MINYAK SAWIT  
DALAM PAKAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK  
TELUR ITIK**

**Hendri Cahyadi  
98/119128/PT/03608**

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan minyak ikan lemuru (MIL) dan minyak sawit (MS) dalam pakan terhadap kualitas dan sensoris telur itik Turi. Penelitian ini menggunakan 90 ekor itik turi umur 28 minggu yang dibagi secara acak menjadi enam kelompok perlakuan ransum dan masing-masing terdiri dari lima ulangan, setiap ulangan terdiri dari tiga ekor itik. Ransum yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari R0 (ransum tanpa penambahan minyak), R1 (ransum dengan 10% MS dan 0% MIL), R2 (7,5% MS dan 2,5% MIL), R3 (5% MS dan 5% MIL), R4 (2,5% MS dan 7,5% MIL), dan R5 (0% MS dan 10% MIL). Pakan dan air minum diberikan secara *ad libitum*. Variabel yang diamati berat telur, berat kuning telur, kadar lemak kasar dan sifat sensoris telur itik rebus. Analisis data menggunakan analisis variansi dan jika terdapat perbedaan akan dilanjutkan uji DMRT sedangkan uji sensoris berdasarkan urutan ranking/frekuensi responden dilanjutkan uji Konkordansi Kendall. Hasil penelitian ini menunjukkan perbedaan yang tidak nyata pada kadar lemak kasar telur. Berat telur, berat kuning telur serta sensoris menunjukkan bahwa tekstur dan bau berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) tetapi flavor berbeda tidak nyata. Rerata berat telur dari R0; R1; R2; R3; R4 dan R5 adalah 60,15; 65,30; 66,04; 63,72; 64,16; dan 63,59 g. Rerata berat kuning telur dari R0; R1; R2; R3; R4 dan R5 adalah 17,87; 22,17; 21,98; 21,13; 20,85; dan 20,66 g. Berdasarkan hasil penelitian ini disimpulkan bahwa penggunaan minyak ikan lemuru dan minyak sawit dalam pakan dapat meningkatkan kualitas telur sedangkan secara uji sensoris responden dapat menerima telur dengan penggunaan minyak ikan lemuru sampai 10%.

(Kata kunci : Itik Turi, Minyak ikan lemuru, Minyak sawit, Kualitas telur, Uji sensoris).

**THE EFFECT OF USING SARDINE AND PALM OIL IN THE RATION ON PHISYC QUALITY AND ORGANGLEPTIK OF EGG DUCK**

Hendri Cahyadi  
98/119128/PT/03608

**ABSTRACT**

This research was conducted to determine the effects of using sardine oil (SO) and palm oil (PO) in rations on the egg quality and sensoric of ducks. Ninety of 28 weeks old Turi laying ducks were divided randomly into 6 diets treatment groups, used 5 replications and 3 laying ducks each. The diets namely R0 (0% PO and 0% SO), R1 (10% PO and 0% SO), R2 (7.5% PO and 2.5% SO), R3 (5% PO and 5% SO), R4 (2.5% PO and 7.5% SO), and R5 (0% PO and 10% SO). Feed and drinking water were given *ad libitum*. The variables that were observed in this research were yolk weight, egg weight, egg extract ether and sensoric test boiling egg. Data were analyzed with Duncan's Multiple Range Test (DMRT) and sensoric test based on respondent frequency and analyzed with Konkondance Kendall test. This results showed had no significant differences on egg extract ether and egg weight, yolk weight and had sensoric on textur and odor had significant differences ( $P < 0.05$ ). The flavour had no significant differences. The average egg weight from R0; R1; R2; R3; R4 and R5 were 60.15, 65.30, 66.04, 63.72, 64.16, and 63.59 g. The average yolk weight from R0; R1; R2; R3; R4 and R5 were 17.87, 22.17, 21.98, 21.13, 20.85, and 20.66 g. It can be concluded that using sardine oil and palm oil in the ration increased egg quality and sensoric test could be accepted when sardine oil up to 10% in the diets.

(Key words : Turi duck, Sardine oil, Palm oil, Egg quality, Sensoric test).