

Penggunaan Larutan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Untuk Mempertahankan Kualitas Internal Telur Ayam Ras

Dias Kurniawan Priyantoro
Program Studi Manajemen Bisnis Unggas
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencelupan telur ayam ras ke dalam larutan kayu manis dan penyimpanan suhu ruang terhadap kualitas internal telur ayam ras. Metode penelitian yang digunakan adalah metode percobaan dengan empat perlakuan, setiap perlakuan terdiri dari enam ulangan dan setiap ulangan terdiri dari sepuluh butir telur. Rancangan percobaan yang digunakan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola searah. Data dianalisis dengan analisis sidik ragam dan bila hasil rata-rata berbeda maka akan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Perlakuan terdiri dari P0 (kontrol) P1(5%), P2(10%), dan P3 (15%), dengan lama penyimpanan selama 27 hari. Penelitian ini menggunakan sampel telur ayam ras umur 1 hari sebanyak 240 butir. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pencelupan telur ke dalam larutan kayu manis selama 60 menit selanjutnya disimpan pada suhu ruang. Parameter yang diamati meliputi, indeks putih telur, indeks kuning telur, *haugh unit* dan penurunan berat telur. Hasil penelitian dari pencelupan kayu manis dengan konsentrasi yang berbeda P3 0,062 ($P < 0,05$) hari ke 21, P3 0,056 ($P < 0,05$) hari ke 24 dan P3 0,059 ($P < 0,01$) hari ke 27 pada indeks putih telur, pada *Haugh Unit* P3 144,62 ($P < 0,01$) hari ke 27 dan tidak berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) pada indeks kuning telur dan penurunan berat telur.

Kata kunci: *Kayu Manis, Telur Ayam Ras, Kualitas Telur.*

***Cinnamon (Cinnamomum burmanii) Solution Used For
Maintain the Internal Quality of Chicken Eggs***

Dias Kurniawan Priyantoro

*Poultry Business Management Study Program Government
Department of Animal Husbandry*

ABSTRACT

In this research aims to determine the effect of dipping chicken eggs into cinnamon solution and storing room temperature to internal quality of chicken eggs. This research method used experimental method with four treatments, in each treatment consist of six replications and each replication consist of ten eggs. The experimental design used randomized complete design (RCD). The data were analyzed by analysis of variance and if the average results were obtained by Significant Difference test (LSD). The treatment consist of P0(without using cinnamon), P1 (5%), P2 (10%) and P3 (15%), with 27 day storage period. This research used 240 eggs for day one (before saving). The treatment carried out in this research was immersion of eggs into cinnamon solution for 60 minutes then stored at room temperature. The parameters observed, egg white index, egg yolk index, haugh unit and egg weight decrease. The results in this research, cinnamon dipping with different concentrations, P3 0,062 ($P < 0,05$) at 21 day, P3 0,056 ($P < 0,0$) at 24 day dan P3 0,059 ($P < 0,01$) at 27 dayon the egg white index, haugh Unit P3 144,62 ($P < 0,01$) at 27 day and did not differ significantly ($P > 0,05$) at index of egg yolk and decrease in egg weight.

Keywords: *Cinnamon, Chicken Egg Race, Egg Quality*