

## DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia. 2005. *Sukses Menetaskan telur Ayam*. AgroMedia Pustaka: Jakarta.
- Ariyani, E. 2006. Penetapan Kandungan Kolesterol Dalam Kuning Telur Pada Ayam Petelur. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan*. 4(1): 12–15.
- Arthur, J. A. dan Neil O. 2008. Breeding Chickens to Meet Egg Quality Need. *International Hatchery Practice*. 19(7): 7–9.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. Standar Nasional Indonesia: Indonesia
- Chandra, M. A. 2014. *Kualitas Telur Ayam Ras yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau: Pekanbaru.
- Djaelani, M. A. 2016. Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (*Gallus L.*) setelah pencelupan dalam larutan rumput laut dan disimpan beberapa waktu. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 1(1): 19-23.
- Djaelani, M. A., Zuni N., Nur A. 2019. Pengaruh Pencucian, Pembungkusan dan Penyimpanan suhu rendah Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 4(1): 29-34
- Fadilah, U.F., Sudjatinah dan Adi S. 2019. *Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras*. [Skripsi]. Universitas Semarang: Semarang
- Fellow, P. J. 2000. *Food Processing Technology: Second Edition*. CRC Press: England.
- Fibrianti, S., Suada, I. dan Rudyanto, M. 2012. Kualitas Telur Ayam Konsumsi Yang Dibersihkan Dan Tanpa Dibersihkan Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(3): 408–416.
- Furgasa, W., Habtamu T., Misgana D. dan Lema Yimer. 2019. Review on chicken egg quality determination, grading and affecting factors., *Asian Journal of Medical Science Research and Review*. 1(1): 34–42.
- Indrawan, I., Sukada, I. dan Suada, I. 2015. Kualitas Telur Dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur Di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(5): 607–620.
- Jirangrat, W., Damir D.T., June N., Hong K.N. dan Witoon P. 2010. Effects of mineral oil coating on internal quality of chicken eggs under refrigerated storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 45(1): 490–495
- Jones, D. R. G. E. Ward, P. Regmi, and D. M. Karcher. 2018. Impact of egg handling and conditions during extended storage on egg quality. *Poultry Science*. 97(2): 716–723.
- Lupu, J. S. I., Diana A. W., dan Annytha I.R. D. 2016. Disimpan Pada Suhu Ruang Dan Suhu Lemari Pendingin Ditinjau Dari Tinggi Kantung Hawa , Indeks Kuning Telur , Indeks Albumin , Haugh Unit Dan Total Plate Count ( Tpc ) The Comparison Of Local Chicken Egg Quality Which Stored At Room Temperature And Refrige. *Jurnal Veteriner Nusantara*. 1(1): 46–52.

- Mendes, F. R. Fernanda R.A., Maria A.C., Marcos B.J.S., Silva L., Maria J.R.S., José H.L., Maria S.L., dan Nadja S.M. 2012. Physical and chemical quality of sanitized commercial eggs experimentally contaminated with *Pseudomonas aeruginosa* and refrigerated during storage. *Revista Brasileira de Zootecnia*. 41(10): 2211–2218.
- Nova, I., Kurtini, T. dan Veronica, W. 2014. ‘Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama. *Jurnal Ilmiah peternakan Terpadu*. 2(2): 16–21.
- Park, Y. S., I. J. Yoo, K. H. Jeon, H. K. Kim, E. J. Chang dan H. I. Oh. 2003. Effects of various eggshell treatments on the egg quality during storage. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 16(8): 1224–1229.
- Prihanti, G. S. 2016. *Pengantar Biostatistik*. UMMPress: Malang
- Purdiyanto, J. dan Riyadi, S. 2018. Pengaruh Lama Simpan Telur Itik Terhadap Penurunan Berat, Indeks Kuning Telur (IKT), dan Haugh Unit (HU). *Jurnal Maduranch*. 3(1): 23–28.
- Rahmawati, S., Setyawati, T. R. dan Yanti, A. H. 2014. Daya Simpan dan Kualitas Telur Ayam Ras Dilapisi Minyak Kelapa, Kapur Sirih dan Ekstrak Etanol Kelopak Rosella. *Jurnal Protobiont*. 3(1): 55–60.
- Rohmawati, L. 2019. *Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Telur Ayam Ras Yang Disimpan Dalam Refrigerator Dengan Lama Waktu Yang Berbeda*. [Skripsi]. Universitas Semarang: Semarang.
- Saputra, R., Septinova, D. dan Kurtini, T. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Warna Kerabang Terhadap. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 75–80.
- Supu, I., Baso U., Selviani B., Sunarmi. 2016. Pengaruh Suhu Terhadap Perpindahan Panas Pada Material Yang Berbeda. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 62–73.
- Umar, R. Z. 2017. *Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Suhu Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda* [Skripsi] Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin: Makassar.
- USDA. 2000. Egg-Grading Manual. *Agricultural Handbook*: USA.
- Wangti, S., Hapsari S.K. dan Yuliana N.S.U. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur terhadap Kualitas Telur Ayam Ras ( *Gallus L* ) di Instalasi Gizi RSUP Dr Kariadi Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus*. 1(1): 247–254.
- Yuwanta. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengukuran Telur Pada Suhu Kulkas

		Suhu Kulkas														
		Berat		ukuran telur		Tinggi		Diameter						Hasil		
		Awal	Akhir	Panjang	Diameter	Kuning	Putih	kuning 1	kuning 2	Rata Kuning	Putih 1	Putih 2	Rata Putih	IKT	IPT	HU
Minggu 1	Tidak dicuci	53.14	52.56	5.25	4.23	1.55	0.68	4.10	4.05	4.075	7.72	6.22	6.97	0.380	0.098	84.549
	Dicuci air	54.62	54.04	5.30	4.24	1.66	0.70	4.12	4.10	4.110	8.30	6.34	7.32	0.404	0.096	85.311
	Dicuci sabun	55.26	54.60	5.29	4.30	1.60	0.75	3.90	3.90	3.900	7.80	7.50	7.65	0.410	0.098	88.092
Minggu 2	Tidak dicuci	59.48	58.60	5.53	4.21	1.69	1.12	4.00	4.05	4.025	7.54	8.60	8.07	0.420	0.139	104.548
	Dicuci air	58.89	57.75	5.40	4.30	1.65	1.10	4.17	4.13	4.150	9.95	7.20	8.58	0.398	0.128	103.923
	Dicuci sabun	60.34	59.37	5.60	4.29	1.63	1.09	4.13	4.10	4.115	8.70	8.54	8.62	0.396	0.126	103.209
Minggu 3	Tidak dicuci	56.13	54.47	5.58	4.22	1.43	0.66	4.32	4.12	4.220	8.97	8.11	8.54	0.339	0.077	82.662
	Dicuci air	55.43	53.41	5.32	4.22	1.39	0.63	4.10	4.16	4.130	8.33	8.11	8.22	0.337	0.077	81.040
	Dicuci sabun	55.67	53.37	5.27	4.24	1.42	0.59	4.27	4.27	4.270	8.54	7.64	8.09	0.333	0.073	78.280
Minggu 4	Tidak dicuci	56.32	54.38	5.37	4.28	1.40	0.55	4.46	4.37	4.415	7.77	9.22	8.50	0.317	0.065	74.920
	Dicuci air	54.53	52.12	5.49	4.21	1.35	0.49	4.43	4.40	4.415	10.70	8.37	9.54	0.306	0.051	71.005
	Dicuci sabun	56.83	54.10	5.46	4.24	1.33	0.44	4.43	4.34	4.385	9.13	8.50	8.82	0.303	0.050	65.584
Minggu 5	Tidak dicuci	61.28	58.73	5.59	4.4	1.45	0.57	4.24	4.44	4.340	10.3	9.17	9.74	0.334	0.059	74.801
	Dicuci air	59.12	55.49	5.5	4.39	1.46	0.55	4.52	4.44	4.480	9.66	9.24	9.45	0.326	0.058	74.485
	Dicuci sabun	59.87	56.21	5.69	4.3	1.43	0.48	4.5	4.55	4.525	9.26	9.94	9.60	0.316	0.050	68.315

Lampiran 2. Hasil Pengukuran Telur Pada Suhu Ruang

		Suhu ruang														
		Berat		ukuran telur		Tinggi		Diameter						Hasil		
		Awal	Akhir	Panjang	Diameter	Kuning	Putih	kuning 1	kuning 2	Rata Kuning	Putih 1	Putih 2	Rata Putih	IKT	IPT	HU
Minggu 1	Tidak dicuci	53,9	53,2	5,4	4,2	1,55	0,65	4,31	4,31	4,31	8,8	6,98	7,89	0,360	0,082	82,434
	Dicuci air	54,3	53,6	5,3	4,23	1,56	0,71	4,42	4,42	4,42	8,9	7,54	8,22	0,353	0,086	86,048
	Dicuci sabun	48,8	48,1	5,17	4,1	1,46	0,7	4,3	4,3	4,3	9,9	7,81	8,855	0,340	0,079	87,197
Minggu 2	Tidak dicuci	59,5	58,1	5,48	4,29	1,34	0,6	4,7	4,71	4,705	8,12	7,12	7,62	0,285	0,079	77,282
	Dicuci air	60,2	58,6	5,55	4,34	1,3	0,6	4,65	4,62	4,635	11,8	7,24	9,52	0,280	0,063	77,114
	Dicuci sabun	55,2	53,4	5,45	4,13	1,29	0,62	4,67	4,62	4,645	8,41	10,86	9,635	0,278	0,064	80,360
Minggu 3	Tidak dicuci	59,2	57,4	5,63	4,31	0,95	0,36	5,2	5,2	5,2	17,23	12,5	14,865	0,183	0,024	55,198
	Dicuci air	59,5	57,3	5,45	4,43	0,96	0,34	5,32	5,34	5,33	13,7	17,23	15,465	0,180	0,022	52,735
	Dicuci sabun	59,3	56,3	5,55	4,33	0,99	0,33	5,65	5,48	5,565	15,52	12,32	13,92	0,178	0,024	52,051
Minggu 4	Tidak dicuci	59,2	55,7	5,44	4,34	0,92	0,31	5,42	5,42	5,42	16,5	15,42	15,96	0,170	0,019	49,770
	Dicuci air	59	54,5	5,28	4,43	0,34	0,22	11	9,54	10,27	15,58	16,84	16,21	0,033	0,014	36,323
	Dicuci sabun	62,4	57,6	5,64	4,45	0,33	0,21	12,73	13,48	13,105	17,01	16,34	16,675	0,025	0,013	31,252
Minggu 5	Tidak dicuci	60,1	55,3	5,51	4,35	0,58	0,21	6,3	5,94	6,12	15,73	14,82	15,275	0,095	0,014	33,618
	Dicuci air	60	54,8	5,49	4,36	0,42	0,19	5,89	5,63	5,76	16,67	16,32	16,495	0,073	0,012	29,913
	Dicuci sabun	62,3	57,1	5,64	4,33	0,53	0,2	6,42	6,42	6,42	17,62	17,97	17,795	0,083	0,011	29,637

Lampiran 3. Dokumentasi



Gambar 1. Telur yang akan digunakan



Gambar 2. Pencucian Telur



Gambar 3. Pengukuran berat



Gambar 4. Pemberian Label



Gambar 5. Penyimpanan di Suhu Kulkas



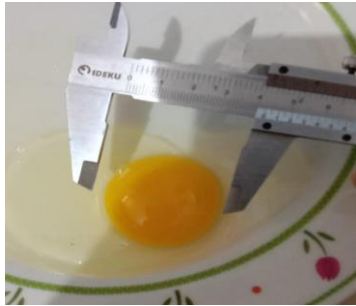
Gambar 6. Penyimpanan di Suhu Ruang



Gambar 7. Pengukuran Telur



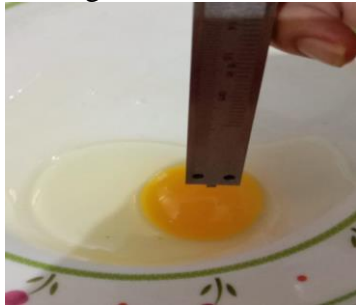
Gambar 8. Pengukuran Diameter Putih Telur



Gambar 9. Pengukuran Diameter Kuning Telur



Gambar 10. Pengukuran Tinggi Albumin Telur



Gambar 10. Pengukuran Tinggi Kuning Telur