

SKRIPSI

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN
PERENDAMAN DENGAN LARUTAN KULIT BUAH
DUKU TERHADAP SUSUT BOBOT, INDEKS PUTIH
DAN KUNING TELUR ITIK PEGAGAN**

***THE EFFECTS OF STORAGE TIME AND
IMMERSION WITH DUKU FRUIT PEEL SOLUTION
TO THE WEIGHT LOSS, INDEKS ALBUMIN AND
YOLK OF PEGAGAN DUCK EGGS***



**Makin Udin
05041281419039**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN
PERENDAMAN DENGAN LARUTAN KULIT BUAH DUKU
TERHADAP SUSUT BOBOT, INDEKS PUTIH DAN KUNING
TELUR ITIK PEGAGAN**

SKRIPSI


Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Peternakan
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

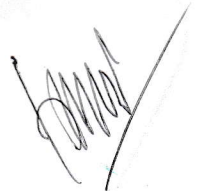
Oleh:

**Makin Udin
05041281419039**

Pembimbing I

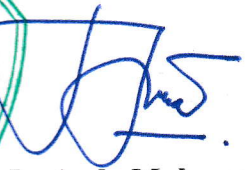
**Indralaya, 23 Mei 2019
Pembimbing II**


**Fitra Yosi, S.Pt., M.S., M.I.L
NIP 198506192012121003**


**Riswandi., S.Pt., M.Si
NIP 196910312001121001**

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian**





**Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP 196012021986031003**

Skripsi dengan Judul “Pengaruh Lama Penyimpanan dan Perendaman Larutan Kulit Buah Duku Terhadap Susut Bobot, Indeks Putih dan Kuning Telur Itik Pegagan” oleh Makin Udin telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 23 Mei 2019 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Fitra Yosi, S. Pt., M.S., M. IL
NIP 198506192012121003

Ketua

(.....)

2. Riswandi, S.Pt., M.Si
NIP 196910312001121001

Sekretaris

(.....)

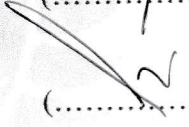
3. Dr. Eli Sahara, S.Pt., M.Si.
NIP 197303052000122001

Anggota

(.....)

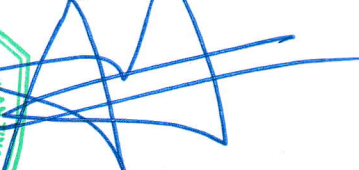
4. Gatot Muslim, S.Pt., M.Si
NIP 197801042008011013

Anggota

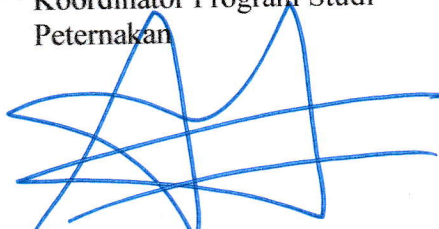
(.....)

Ketua Jurusan
Teknologi dan Industri Peternakan




Arfan Abrar, S.Pt., M.Si., Ph.D
NIP 197507112005011002

Indralaya, 23 Mei 2019
Koordinator Program Studi
Peternakan



Arfan Abrar, S.Pt., M.Si., Ph.D
NIP 197507112005011002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Makin Udin
NIM : 05041281419039
Judul : Pengaruh Lama Penyimpanan dan Perendaman Larutan Kulit
Buah Duku Terhadap Susut Bobot, Indeks Putih dan Kuning
Telur Itik Pegagan

Menyatakan bahwa seluruh data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Mei 2019



Makin Udin

SUMMARY

MAKIN UDIN. The Effects Of Storage Time and Immersion with Duku Peel Solution To The Weight Loss, Indeks Albumin and Yolk Yolk Of Pegagan Duck Eggs (Supervised by **FITRA YOSI** and **RISWANDI**).

Eggs are one of the foods that are easily damaged by preservation to maintain egg quality. This study aims to determine the weight loss, indeks albumin and yolk of Pegagan duck eggs with different immersion times and storage times in a solution of duku fruit peel extract (*Lansium domesticum*). The variables observed were the qualities of egg physical including egg the weight loss, indeks albumin and indeks yolk. The research design used was a factorial 5x3 completely randomized design (CRD). The first factor was the immersion time which consisted of 5 levels, namely 0, 15, 30, 45, 60 minutes. The second factor was the length of storage which consisted of 3 levels,, namely 0, 7, and 14 days. Each treatment was repeated 3 times. Data on the physical qualities of eggs were processed by variance analysis and if significantly different continued with Duncan's multiple range test at the level of 5%. The results showed that egg preservation using duku fruit peel solution had a significant effect ($P < 0.05$) on weight loss, indeks albumin and yolk of pegagan duck eggs. The conclusion of the study was the use of duku fruit peel solution with a soaking time of 60 minutes and a storage time of 0 days gives the best results in preserving the physical qualities of Pegagan duck eggs.

Keywords : Duku fruit peel, pegagan duck, physical qualities, preserving, egg.