

**PENGARUH EKSTRAK PROPOLIS LEBAH *Trigona* sp. TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN DAYA SIMPAN TELUR AYAM NEGERI
(*Gallus* sp.) DENGAN METODE KUAS DAN SEMPROT**

EUIS MARYAM KHOIRUNNISA

1127020017

ABSTRAK

Telur merupakan salah satu produk pangan yang mudah rusak dengan masa simpan pendek sekitar 10 – 14 hari pada suhu ruang. Propolis merupakan resin lebah mengandung flavonoid dan tanin yang dapat digunakan sebagai pengawet alami. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ekstrak propolis lebah *Trigona* sp. terhadap kualitas fisik dan daya simpan telur dengan metode kuas dan semprot. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Sebanyak 180 butir telur ayam negeri (*Gallus* sp.) infertil berumur <24 jam diberi tiga perlakuan (kontrol, kuas, semprot) sebanyak 10 kali ulangan setiap perlakuan dan pengamatan analisis fisik pada (Hari ke 0, 7, 14, 21, 28, 35) selama masa simpan 35 hari pada suhu ruang. Uji Anova perlakuan menunjukkan berpengaruh nyata pada indeks cangkang telur, berat kuning telur dan pH ($\alpha = <0,05$) dan lama simpan berpengaruh nyata ($\alpha = <0,05$) terhadap indeks cangkang telur, tebal cangkang, berat basah cangkang, indeks albumin telur, berat albumin telur, indeks kuning telur, berat kuning telur, tinggi kantung hawa, pH, dan kandungan protein telur. Namun tidak berpengaruh nyata ($\alpha = >0,05$) pada berat kering cangkang. Hasil analisis standar nasional menunjukkan bahwa perlakuan dengan metode kuas berpengaruh baik terhadap indeks albumin telur, berat albumin telur, indeks kuning telur, berat kuning telur dan kandungan protein telur. Sedangkan metode semprot berpengaruh baik terhadap indeks cangkang telur, tebal cangkang telur, berat basah telur, berat kering cangkang, tinggi kantung hawa dan pH. Perlakuan ekstrak propolis *Trigona* sp. dengan metode kuas dapat mempertahankan berat albumin telur sampai masa simpan H-28 dan metode semprot dapat mempertahankan berat basah cangkang, berat kering cangkang, tinggi kantung hawa, dan pH sampai masa simpan H-21 dan indeks cangkang telur, tebal cangkang sampai H-35. Perlakuan ekstrak propolis *Trigona* sp. dengan metode kuas dapat mempertahankan kandungan protein dalam telur sampai H-35.

Kata kunci : ekstrak propolis *Trigona* sp., *Gallus* sp., indeks telur, kuas, semprot,



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG