

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

I. MATERI DAN METODE

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan April-Juni 2016 di Laboratorium Pascapanen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru

3.2. Alat dan Bahan Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah rak telur, timbangan analitik, jangka sorong, mikrometer sekrup, kertas label, gelas ukur, spatula, cawan petri besar, saringan, kamera digital, buku dan alat tulis. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur ayam ras berumur 1-3 hari sebanyak 80 butir dengan ukuran sedang (50-60 g) yang diperoleh dari peternakan Bagan Hijau Rimbo Panjang dan kulit pisang kepek yang hampir matang yang diperoleh dari pasar Air Tiris Kabupaten Kampar.

3.3. Metode Penelitian

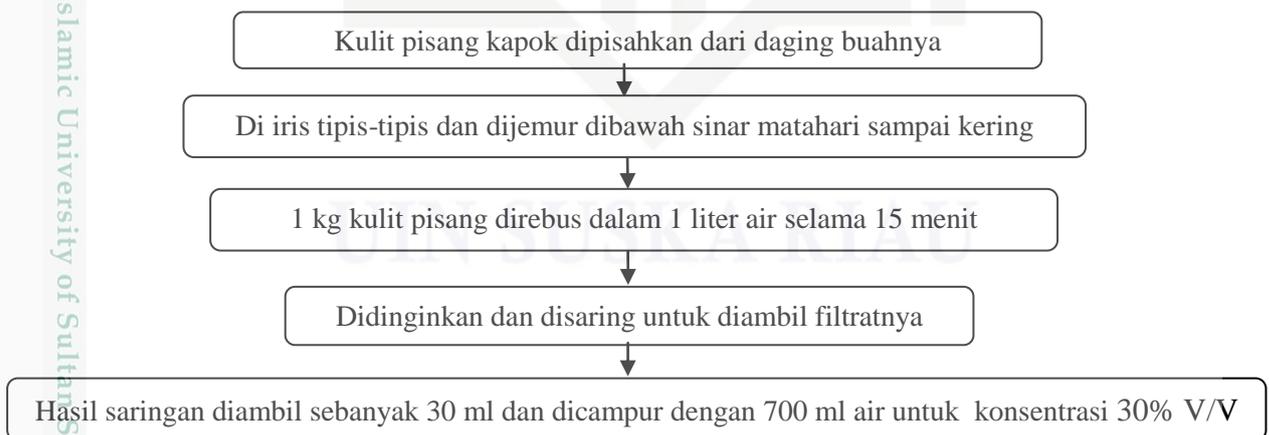
Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan taraf 4 perlakuan 5 ulangan dan 4 parameter sehingga dibutuhkan 80 telur ayam ras sebagai sampel. Setiap perlakuan akan direndam dengan filtrat kulit buah pisang kepek dengan konsentrasi 30% V/V dengan lama perendaman 24 jam. Untuk mendapatkan 30% V/V larutan filtrat kulit buah pisang kepek terlebih dahulu dibuat larutan 100%. Pembuatan 100% larutan filtrat kulit buah pisang kepek berasal dari 1 kg kulit pisang kepek yang direbus dalam 1 liter air. Kemudian

diambil 300 ml dan dilarutkan dalam air sehingga volumenya 1000 ml. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu :

- A. Penyimpanan selama 0 hari
- B. Penyimpanan selama 20 hari
- C. Penyimpanan selama 40 hari
- D. Penyimpanan selama 60 hari

3.4. Prosedur Pembuatan Filtrat Kulit Pisang Kepok

Prosedur pembuatan filtrat kulit pisang kepok adalah kulit buah pisang yang telah dipisahkan dari daging buahnya diiris tipis-tipis kemudian dijemur di bawah sinar matahari sampai kering. Selanjutnya kulit buah pisang yang sudah kering direbus selama 15 menit. Hasil rebusan didinginkan, kemudian diperas dan disaring untuk diambil filtratnya. Selanjutnya filtrat tersebut digunakan untuk merendam telur dengan konsentrasi filtrat 30% V/V. Prosedur pembuatan filtrat kulit pisang dapat dilihat pada Gambar 3.1.

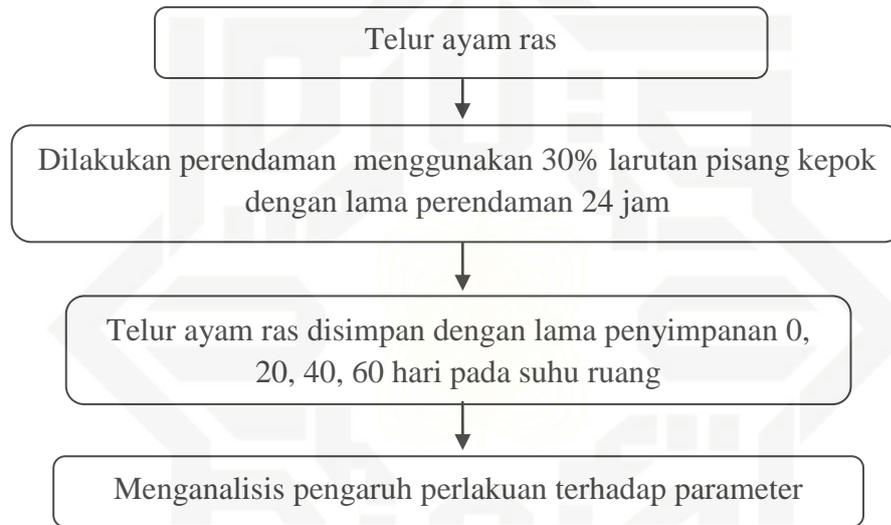


Gambar 3.1. Prosedur Pembuatan Filtrat Kulit Pisang Kepok (Saud, 2014 yang dimodifikasi)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.5. Prosedur Penelitian

Penelitian ini menggunakan telur ayam ras berumur 3 hari sebanyak 80 butir dengan ukuran sedang (50-60 g) yang diperoleh dari peternakan Rimbo Panjang. Kulit buah pisang kepok yang digunakan adalah buah yang hampir matang, diperoleh dari salah satu pasar di Kota Pekanbaru. Prosedur penelitian dapat dilihat pada Gambar 3.2.



Gambar 3.2. Prosedur Penelitian

3.6. Parameter yang Diukur

1. Indeks kuning telur

Yolk indeks (indeks kuning telur), dapat diukur dengan jangka sorong menggunakan rumus sebagai berikut (SNI 3926-2008) :

$$YI = \frac{a}{b}$$

Keterangan : YI = *Yolk Indeks*

a = Tinggi *Yolk* (cm)

b = Diameter *Yolk* (cm)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Indeks putih telur

Albumin indeks (putih telur), diukur dengan jangka sorong dan menggunakan rumus sebagai berikut (Indrawan, 2012) :

$$\text{Indeks Putih Telur} = \frac{a}{(b_1+b_2)/2}$$

Keterangan: a = tinggi *albumen* (mm)

b₁ = diameter panjang *albumen* 1 (cm)

b₂ = diameter pendek *albumen* 1 (cm)

3. Persentase Penurunan Bobot Telur (%)

Persentase penurunan bobot pada telur ayam ras dihitung dengan timbangan digital dan menggunakan rumus sebagai berikut (Van der Pol, 2013).

$$\text{Penurunan bobot telur (\%)} = \frac{\text{berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{berat awal}} \times 100\%$$

4. *Haught Unit*

Telur dipecah, isinya dituangkan di atas meja kaca, kemudian tinggi putih telur diukur. Rumus menghitung HU adalah (Yuwanta, 2010) :

$$HU = \log 100 (H - 1,7P^{0,37} + 7,57)$$

Keterangan : H = tinggi putih telur kental (cm)

P = berat telur (gram)

HU = *Haught Unit*

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.7. Analisis Data

Data penelitian yang diperoleh dalam penelitian ini, kemudian diolah secara statistik dengan menggunakan analisis sidik ragam menurut Rancangan Acak Lengkap (RAL) menurut Steel dan Torrie (1993). Model matematis rancangan menurut Steel dan Torrie (1993) adalah :

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \varepsilon_{ij}$$

Dimana :

Y_{ij} = nilai pengamatan perlakuan ke-i ulangan ke-j

μ = nilai tengah umum (*populations mean*)

α_i = pengaruh taraf perlakuan ke-i

ε_{ij} = pengaruh galat perlakuan ke-i ulangan ke-j

i = 1,2,3,4

j = 1,2,3,4

Analisis data dihitung dengan rumus :

$$\text{Faktor Koreksi} = \frac{Y_{...}^2}{r.t}$$

$$\text{Jumlah Kuadrat Total (JKT)} = \sum Y_{ij}^2 - \text{FK}$$

$$\text{Jumlah Kuadrat Perlakuan (JKP)} = \frac{Y_{1.}^2 + Y_{2.}^2 + Y_{3.}^2}{r} - \text{FK}$$

$$\text{Jumlah Kudrat Galat (JKG)} = \text{JKT} - \text{JKP}$$

$$\text{Kuadrat Tengah Perlakuan (KTP)} = \text{JKP}/\text{dbP}$$

$$\text{Kuadrat Tengah Galat (KTG)} = \text{JKG}/\text{dbG}$$

$$F \text{ hitung} = \text{KTP}/\text{KTG}$$

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 3.1. Analisis Sidik Ragam

Sumber	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Total	F hitung	F Tabel	
					0,05	0,01
Perlakuan	$t - 1$	JKP	KTP	KTP/KTG	-	-
Galat	$t (r - 1)$	JKG	KTG	-	-	-
Total	$rt - 1$	JKT	-	-	-	-

Perbedaan pengaruh antar perlakuan diuji lanjut dengan DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*).

