

ABSTRAK

Dwi Bayu Prastyanto “Pengaruh Pemberian Sari Buah Markisa (*Passion Fruit*) pada Air Minum terhadap Kualitas Organoleptik Telur Burung Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*) yang Disimpan dalam Freezer Selama 3 Minggu.” Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purworejo. 2015.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian sari buah markisa pada air minum burung puyuh terhadap kualitas organoleptik telur burung puyuh yang disimpan di dalam freezer selama 3 minggu. Sampel penelitian berupa burung puyuh berjumlah 126 ekor, penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 7 perlakuan dan 3 ulangan yang terdiri dari 0 ml, 5ml, 10 ml, 15 ml, 20 ml, 25 ml dan 30 ml sari buah markisa dari total pemberian air minum sebanyak 500 ml air. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis varian dan dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil analisis organoleptik menunjukkan bahwa pemberian sari markisa pada air minum menunjukkan hasil : warna kuning telur tidak berbeda nyata ($P>0,05$) yang disebabkan karena rendahnya Vitamin A pada buah markisa, Bau berbeda nyata ($p<0,05$) disebabkan karena adanya kandungan antioksidan (Vitamin C) yang mempengaruhi kadar lemak bebas. Rasa berbeda nyata ($P<0,05$) disebabkan karena adanya antioksidan yang melawan peroksidasi lipid pada telur dengan mengurangi kandungan lemak, sehingga kualitas dan nilai gizi telur meningkat. Tekstur berbeda nyata ($P<0,05$) disebabkan karena adanya faktor adalah pH sari buah markisa, kandungan Vitamin C dan kadar air dari telur puyuh, sedangkan nilai kesukaan tidak berbeda nyata ($P>0,05$) karena adanya perbedaan penentuan tingkat kesukaan oleh masyarakat terhadap telur.

Semakin banyaknya penambahan level sari buah markisa maka akan meningkatkan kualitas dari rasa, tekstur dan bau telur puyuh. Perlu adanya uji lanjut penelitian penambahan pemberian level sari buah markisa (*Passion Fruit*) tentang pengujian organoleptik untuk mengetahui telur puyuh yang disukai panelis.

Kata kunci : Sari Buah Markisa, Sifat Organoleptik dan Telur Burung Puyuh

ABSTRAK

Bayu Dwi Prastyanto "The Effect of Passion Fruit in Consumption Water to the Organoleptic Quality of Eggs Quail (*Coturnix Coturnix Japonica*) Stored In Freezer." Husbandry Faculty of Agriculture, University of Muhammadiyah Purworejo. 2015.

This research to know the effect of passion fruit in consumption water quail on the organoleptic quality of quail eggs stored in the freezer. Research sampling is 126 quail, studies using a completely randomized design (RAL) with 7 treatment and 3 replication, They are 0 ml, 5 ml, 10 ml, 15 ml, 20 ml, 25 ml and 30 ml passion fruit with a total added of drinking water as much as 500 ml of water. The data were analyzed using analysis of variance and continued with Duncan Test (DMRT).

The results of organoleptic analisis showed the added of passion fruit in drinking water made some a results: yolk color was not significantly ($P > 0.05$) because of low Vitamin A in the passion fruit, smell was significantly different ($p < 0.05$) because the antioxidants (Vitamin C) affect the levels of fat-free the quail, flavor was significantly different ($P < 0.05$) because the antioxidants attack lipid peroxidation in the egg by reducing the fat content, so the quality and nutritional value of eggs increased, texture was significantly different ($P < 0.05$) because the pH of passion fruit factor, the content of Vitamin C on passion fruit and moisture content of quail eggs and the preferences was not significantly different ($P > 0.05$) because of differences the determination level of preference by the consumer to the eggs.

If we are increasing the additional passion fruit levels, it will improve the quality of flavor, egg yolk, texture and smell of quail eggs. A need further test this research, the addition the provision of level passion fruit about the testing organoleptic to find the preferably consumer of quail eggs.

Keywords: Passion Fruit, Organoleptic Properties and Quail Eggs