

**KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR AYAM YANG MENDAPAT
PAKAN DENGAN KOMBINASI SUPLEMENTASI TEPUNG PURSLANE
(*Portulaca oleraceae*) DAN VITAMIN E**

**Najidah Hakim Fauziah
H0514070**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh kombinasi suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*) sebagai sumber asam lemak omega-3 dan vitamin E dalam pakan ayam petelur terhadap kualitas organoleptik telur rebus. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan November 2017 di Dukuh Dondong, Sambirejo, Jumantono, Karanganyar dan Laboratorium Industri Pengolahan Hasil Ternak Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Bahan penelitian ini menggunakan telur dari hasil ayam petelur cokelat *Lohmann brown* sebanyak 125 ekor yang diberi perlakuan pakan berbasis jagung dan kedelai dengan sumber energi 45,493%, protein kasar 17,724%, lemak kasar 6,108% dengan kombinasi suplementasi tepung purslane 0 (P0), 5 (P1), 5 (P2), 10 (P3) dan 10% (P4) dan level vitamin E 0,023 dan 0,045%. Sampel telur diambil untuk uji organoleptik pada hari ke-29 masa pemeliharaan. Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa suplementasi tepung purslane sampai 10% tidak memberikan pengaruh terhadap aroma, warna, tekstur, rasa, *aftertaste*, cita rasa, *off-flavour* telur rebus ($p>0,05$). Hasil uji hedonik juga menunjukkan bahwa suplementasi tepung purslane tidak memberikan pengaruh ($p>0,05$) terhadap aroma, warna, tekstur, rasa, cita rasa dan *overall*. Kesimpulan penelitian ini adalah telur yang mendapatkan suplementasi tepung purslane sampai level 10% dan vitamin E 0,045% tidak memberikan pengaruh negatif terhadap kualitas organoleptik telur.

Kata kunci: *portulaca oleraceae*, vitamin E, kuning telur, organoleptik

**ORGANOLEPTIC QUALITY OF CHICKEN EGGS WHO GET FEED
WITH COMBINATION OF PURSLANE MEAL SUPPLEMENTATION
(*Portulaca oleraceae*) AND VITAMIN E**

**Najidah Hakim Fauziah
H0514070**

ABSTRACT

This study aims to evaluate the effect of combination purslane meal supplementation (*Portulaca oleraceae*) as a source of omega-3 fatty acids and vitamin E in laying chicken feed to organoleptic quality of boiled eggs. This research was conducted from March to November 2017 at Dondong, Sambirejo, Jumantono, Karanganyar and Animal Production Processing Laboratory of Animal Husbandry Program, Faculty of Agriculture, Sebelas Maret University Surakarta. This research material uses eggs from *Lohmann brown* as much as 125 heads treated with corn and soybean based feed with energy source 45,493%, crude protein 17,724%, coarse fat 6,108% with combination of purslane meal supplementation 0 (P0), 5 (P1), 5 (P2), 10 (P3) and 10% (P4) and vitamin E levels of 0.023 and 0.045%. The egg sample was taken for organoleptic test on the 29th day of maintenance period. The result of descriptive analysis showed that supplementation of purslane meal up to 10% did not give effect to aroma, colour, texture, taste, aftertaste, flavour, off-flavour boiled egg ($p > 0,05$). The results of the hedonic test also showed that purslane meal supplementation had no effect ($p > 0.05$) on aroma, colour, texture, flavour, taste and overall. The conclusion of this research is eggs that get purslane meal supplementation to level 10% and vitamin E 0,045% did not give negative effect to organoleptic quality of boiled eggs.

Keywords: *Portulaca oleraceae*, vitamin E, egg yolk, organoleptic