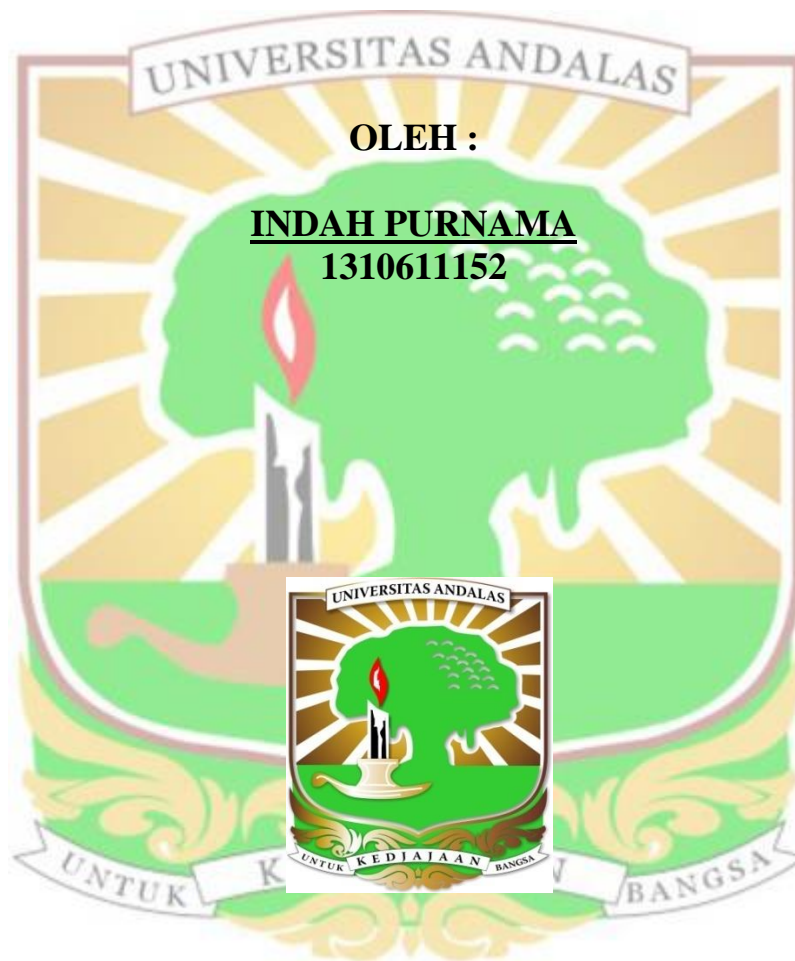


**PENGARUH LAMA FERMENTASI BASA TERHADAP NILAI  
pH , KADAR AIR, KADAR ABU DAN TOTAL KOLONI  
BAKTERI TELUR PUYUH PIDAN**

**SKRIPSI**



**OLEH :**

**INDAH PURNAMA**  
**1310611152**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI BASA TERHADAP NILAI  
pH , KADAR AIR, KADAR ABU DAN TOTAL KOLONI  
BAKTERI TELUR PUYUH PIDAN**



**OLEH :**

**INDAH PURNAMA**  
**1310611152**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Peternakan Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

# **PENGARUH LAMA FERMENTASI BASA TERHADAP NILAI pH , KADAR AIR, KADAR ABU DAN TOTAL KOLONI BAKTERI TELUR PUYUH PIDAN**

**Indah Purnama**, di bawah bimbingan  
Deni Novia, S.TP, MP dan Sri Melia, S.TP, MP  
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2018

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi basa terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH dan total koloni bakteri telur puyuh pidan. Penelitian ini menggunakan 200 butir telur puyuh umur maksimal 48 jam yang diperoleh dari Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan lama fermentasi basa yang diberikan adalah A : 4 hari, B : 8 hari, C : 12 hari, D : 16 hari dan E : 20 hari. Hasil analisis ragam pada semua perlakuan menunjukkan bahwa lama fermentasi basa memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH dan total koloni bakteri telur puyuh pidan. Hasil terbaik pada penelitian ini yaitu pada perlakuan C (fermentasi basa 12 hari) dengan kadar air 68,74%, kadar abu 4,94%, nilai pH 11,3 dan total koloni bakteri  $14 \times 10^3$  CFU/g.

**Kata kunci** : *fermentasi basa, telur pidan, telur puyuh*