

## ABSTRACT

**Siti Julaeha. A.1511068.** Sensory Quality of Eggs of Quails Given Bitter Melon Fruit Extract through Drinking Water. Under immediate supervision of Anggraeni and Ristika Handarini.

---

Bitter melon (*Momordica charantia*) is a vine plant having oblong-shaped fruits with distinct warty exterior and bitter taste. The fruits contain B-carotene pigment which gives effect on yolk color. This study was aimed at assessing (hedonic and hedonic quality tests) the sensory quality of eggs of quails given bitter melon fruit extract through drinking water. The study was conducted at the Trial Farm of Department of Animal Science, Djuanda University, Bogor, in February to March 2019. One-hundred female quails aged 30 days and ready for their production phase were used. The birds were fed with commercial feed containing 20-22% crude protein (CP). A completely randomized design with 5 treatments and 4 replicates was used. Treatments consisted of 0% bitter melon fruit extract (R0, control), 2.5% bitter melon fruit extract + 97.5% water (R1), 5.0% bitter melon fruit extract + 95% water (R2), 7.5% bitter melon fruit extract + 92.5% water (R3), and 10.0% bitter melon fruit extract + 90% water (R4). Data were subjected to a Kruskal Wallis test. Measurements were taken on albumin color, yolk color, aroma, taste, and texture of eggs. Results of hedonic test showed that bitter melon fruit extract gave significant effects ( $P < 0.05$ ) on albumin color, yolk color, but not ( $P > 0.05$ ) on aroma, taste, and texture. Results of quality hedonic test gave significant effects ( $P < 0.05$ ) on albumin color, yolk color, aroma, taste, and texture. Eggs with the best sensory quality were produced by quails given drinking water containing 7.5% bitter melon fruit extract.

*Key words: quail egg sensory quality, quail, bitter melon fruit extract*

## ABSTRAK

**Siti Julaeha. A.1511068.** Kualitas Sensoris Telur dari Burung Puyuh yang Diberi Ekstrak Buah Pare dalam Air Minum. Dibimbing oleh Anggraeni dan Ristika Handarini

---

Tanaman pare (*Momordica Charantia*) adalah jenis tanaman menjalar yang mempunyai rasa pahit dan buahnya panjang bergerigi. Kandungan ekstrak buah pare memiliki pigmen yang berpengaruh terhadap warna kuning telur yaitu B-karoten. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kualitas sensoris telur puyuh (uji hedonik dan mutu hedonik) dari telur burung puyuh yang diberi ekstrak buah pare pada air minum. Penelitian ini dilakukan selama 2 bulan dari bulan Februari sampai bulan Maret 2019 di Laboratorium Universitas Djuanda Bogor. Ternak yang digunakan 100 ekor burung puyuh betina umur 30 hari siap produksi. Pakan yang digunakan adalah pakan komersil dengan kandungan protein kasar (PK)20-22%. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri atas R0 = 0% ekstrak buah pare, R1 = 2,5% ekstrak buah pare + 97,5% air, R2 = 5% ekstrak buah pare + 95% air, R3 = 7,5% ekstrak buah pare + 92,5% air, R4 : 10% ekstrak buah pare + 90% air. Data dianalisis dengan uji *Kruskal Wallis*. Peubah yang diamati yaitu uji hedonik dan uji mutu hedonik (warna putih telur, warna kuning telur, aroma, rasa dan tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian ekstrak buah pare berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap warna putih telur, warna kuning telur dan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap aroma, rasa dan tekstur pada uji hedonik. Pada mutu hedonik berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap warna putih telur, warna kuning telur, aroma, rasa dan tekstur. Kualitas sensoris terbaik dari telur burung puyuh adalah yang diberi air minum mengandung 7,5% ekstrak buah pare.

Kata kunci : *kualitas sensoris telur puyuh, burung puyuh, ekstrak buah pare*