

**VARIASI KUALITAS FISIK TELUR AYAM MURUNG PANGGANG  
DESA MURUNG PANGGANG KECAMATAN AMUNTAI SELATAN  
KABUPATEN HULU SUNGAI UTARA**



**ACHMAD NAJIMI**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2025**

**VARIASI KUALITAS FISIK TELUR AYAM MURUNG PANGGANG  
DESA MURUNG PANGGANG KECAMATAN AMUNTAI SELATAN  
KABUPATEN HULU SUNGAI UTARA**

**Oleh:**

**ACHMAD NAJIMI**

**2010515310010**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
Gelar Sarjana Peternakan pada  
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU**

**2025**

## RINGKASAN

**ACHMAD NAJIMI.** Variasi Kualitas Fisik Telur Ayam Murung Panggang Desa Murung Panggang Kecamatan Amuntai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Utara Kalimantan Selatan dibimbing oleh **Ir. H. Abrani Sulaiman, M.Sc., Ph.D.** dan **Sista Rizqiana, S.Pt., M.Pt.**

Ayam Murung Panggang merupakan salah satu plasma nutfah lokal unggul hasil persilangan ayam ras pedaging dengan ayam kampung lokal yang memiliki potensi sebagai ayam dwiguna penghasil daging dan telur dengan nilai ekonomi tinggi. Namun, informasi ilmiah mengenai kualitas fisik telur ayam murung panggang masih terbatas, padahal karakterisasi kualitas telur penting sebagai dasar seleksi genetik dan penguatan produksi unggas lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis variasi kualitas fisik telur ayam murung panggang dengan fokus pada bobot telur, persentase kuning telur, putih telur, dan kerabang, sebagai upaya menyediakan data dasar bagi pengembangan dan konservasi ayam murung panggang sebagai plasma nutfah lokal.

Penelitian dilaksanakan di Desa Murung Panggang, Kecamatan Amuntai Selatan, Kabupaten Hulu Sungai Utara, dengan analisis sampel di Laboratorium Produksi Peternakan, Universitas Lambung Mangkurat selama bulan Juli hingga September. Penelitian menggunakan metode observasi deskriptif kuantitatif dengan pengambilan sampel sebanyak 100 butir telur ayam murung panggang yang diperoleh dari peternak rakyat. Parameter yang diamati meliputi bobot telur, indeks bentuk, persentase kuning telur, putih telur, dan kerabang. Data dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk memperoleh nilai rata-rata dan standar deviasi, serta dilakukan analisis korelasi untuk mengetahui hubungan antara bobot telur dengan proporsi kuning telur dan putih telur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata bobot telur ayam murung panggang adalah 45,38 g dengan variasi antara 48,00 g hingga 61,20 g, menunjukkan ukuran telur yang cukup besar untuk ayam lokal. Indeks bentuk telur tercatat sebesar 0,81, menunjukkan bentuk telur oval dengan proporsi yang baik. Rata-rata persentase kuning telur sebesar 33,04 %, putih telur sebesar 57,21 %, dan kerabang sebesar 9,74 %, proporsi ini sesuai dengan kisaran standar telur ayam ras sehat dan menunjukkan kondisi fisiologis ayam yang baik. Analisis korelasi menunjukkan adanya hubungan positif antara bobot telur dengan persentase kuning telur dan putih telur, peningkatan bobot telur berbanding lurus dengan peningkatan kandungan nutrisi internal telur. Penelitian ini menunjukkan bahwa ayam murung panggang memiliki kualitas telur yang baik, dengan komposisi yang stabil, mendukung potensi ayam ini sebagai plasma nutfah lokal unggul yang memiliki nilai ekonomis dan produktivitas tinggi.

Penelitian ini menyimpulkan bahwa telur ayam murung panggang menunjukkan kualitas fisik yang baik dengan proporsi komponen yang sesuai standar, serta adanya hubungan antara bobot telur dengan kandungan nutrisi internal, menjadikan ayam murung panggang sebagai salah satu plasma nutfah lokal yang potensial dikembangkan dalam upaya penguatan ketahanan pangan berbasis sumber daya genetik unggas lokal di Indonesia. Penelitian ini diharapkan menjadi data dasar bagi program pemuliaan, pengembangan, dan konservasi ayam murung panggang secara berkelanjutan, serta menjadi acuan bagi peternak, akademisi, dan pemerintah daerah dalam optimalisasi produksi telur ayam lokal dwiguna yang adaptif dan memiliki nilai ekonomi tinggi.

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Variasi Kualitas Fisik Telur Ayam Murung Panggang Desa Murung  
Panggang Kecamatan Amuntai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Utara  
Nama : Achmad Najimi  
NIM : 2010515310010  
Jurusan : Peternakan

Diketahui oleh:

Dosen Pembimbing 1,



Ir. H. Abrani Sulaiman, M.Sc., Ph.D.  
NIP. 19640105 199003 1 023

Menyetujui:

Dosen Pembimbing 2,



Sista Rizqiana, S. Pt., M.Pt.  
NIP. 199606242022032021

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan Peternakan,



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M. P.  
NIP. 196804131994031001

Tanggal Lulus: 14 Juli 2025

# SERTIFIKAT

Nomor: 312 /UN8.1.23/SP/2025

Sertifikat ini diberikan kepada:

**Achmad Najimi**

NIM : 2010515310010

Jurusan : Peternakan

Fakultas : Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

**3%**

Banjarbaru, 22 Juli 2025

Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik,



Prof. Dr. Ir. Ika Sumantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM. &  
NIP. 197308071998031003

## RIWAYAT HIDUP



**Achmad Najimi**, dilahirkan di Buntok, Kecamatan Dusun Selatan, Kabupaten Barito Selatan, Provinsi Kalimantan Selatan pada tanggal 12 Januari 2002 merupakan anak kelima dari lima bersaudara, anak dari pasangan Bapak **H. Hurkani** dan Ibu **Hj. Siti Arpah**. Penulis pernah bersekolah di SD IT BAITURRAHMAN Buntok dan lulus pada tahun 2014, kemudian melanjutkan ke MTsN Buntok dan lulus pada tahun 2017, kemudian melanjutkan ke MAN Barito Selatan dan lulus pada tahun 2020. Penulis tercatat sebagai mahasiswa Strata 1 (S1) di Fakultas Pertanian, Jurusan Peternakan, Universitas Lambung Mangkurat pada tahun 2021 melalui jalur Mandiri. Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif dalam mengikuti organisasi Sanggar Talas

ULM Banjarbaru periode 2022/2023. Selama kuliah penulis memiliki dosen pembimbing akademik oleh bapak **Ir. H. Abrani Sulaiman, M.Sc., Ph.D.** Kemudian pada bulan Juli-Agustus 2023 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata yang di bimbing oleh Bapak **Ir. H. Zairin, M.P.**, di desa Sungai Cuka (Demplot Simantap), Kecamatan Kintap, Kabupaten Tanah Laut, Provinsi Kalimantan Selatan.

Penulis melakukan penelitian pada bulan Juli-September 2024 dengan judul "Variasi kualitas fisik telur Ayam Murung Panggang Desa Murung Panggang Kecamatan Amuntai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Utara" di bawah bimbingan Bapak **Ir. H. Abrani Sulaiman, M.Sc., Ph.D** dan **Sista Rizqiana, S.Pt., M.Pt.**

## UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Variasi Kualitas Fisik Telur Ayam Murung Panggang Desa Murung Panggang Kecamatan Amuntai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Utara, tepat pada pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Keluarga khususnya kedua orang tua tercinta bapak **H Hurkani**, ibu **Hj Siti Arpah** yang telah memberi doa, semangat, dukungan dan fasilitas yang diberikan kepada penulis selama ini serta saudara **Haris Basuki**, **Rini Astuti**, **Dewi Muslimah** dan **Abdussalam** yang telah memberikan bantuan moril dan moral menemani perjuangan sehingga menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini.
2. **Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, MP.** selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. **Ir. H. Abrani Sulaiman, M.Sc., Ph.D.** selaku dosen Pembimbing Akademik sekaligus selaku Dosen Pembimbing Ketua yang telah mengarahkan dan membimbing selama penelitian dan tahap penyelesaian skripsi. Serta beliau sebagai Ketua Tim Peneliti Hibah Kompetitif LPPM ULM 2024 dimana penulis sebagai anggota peneliti mahasiswa.
4. **Sista Rizqiana, S.Pt., MPt.** selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah membimbing tahap penyelesaian skripsi
5. **Ir. Herliani, M.Si.** dan **Habibah, S.Pt., M.P.** selaku penguji pada saat Seminar Skripsi.
6. Staf Pengajar dan Tenaga Kependidikan Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian ULM yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu yang berharga selama masa perkuliahan.
7. Seluruh teman-teman angkatan 2020 yang telah banyak membantu dan memberikan semangat . Terutama untuk Teman satu penelitian **Abdullah Hamdi**. Serta kawan kawan tim penelitian duckweed **Nisa, Puteri, Hiliyani, dan Arif**.
8. Untuk **Norma Yuliani** dan **Zaidan Sadad** terima kasih yang sebesar-besarnya atas kontribusi dalam membantu penulis hingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
9. Serta seluruh pihak yang membantu penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Banjarbaru, 14 Juli 2025

Achmad Najimi  
NIM 2010515310010

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
RINGKASAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	11
PENDAHULUAN.....	12
Latar Belakang.....	12
Perumusan Masalah.....	13
Hipotesis Penelitian.....	13
Tujuan Penelitian.....	14
Manfaat Penelitian.....	14
METODE PENELITIAN.....	15
Desain Penelitian.....	15
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
Populasi dan Sampel Penelitian.....	15
Variabel Penelitian.....	15
Alat dan Bahan Penelitian.....	15
Prosedur Penelitian.....	16
Persiapan Pengambilan Sampel.....	16
Pengukuran Parameter Fisik Telur.....	16
Analisis Data.....	16
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
Bobot Telur dan Indeks Bentuk.....	17
Analisis Persentase <i>Yolk</i> .....	18
Analisis Persentase Kerabang.....	18
Analisis Korelasi Antar Parameter.....	19
KESIMPULAN DAN SARAN.....	21
Kesimpulan.....	21
Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN.....	23

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Hasil Pembahasan Parameter.....	17
Tabel 2. Hasil Presentasi Yolk.....	18
Tabel 3. Hasil Presentase Kerabang.....	18
Tabel 4. Hasil Presentase Albumen.....	19
Tabel 5. Hasil Analisis Korelasi Antar Parameter Telur Ayam Murung Panggang.....	20

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Struktur Telur.....	16
Gambar 2. Analisis Kualitas Fisik Telur Ayam Murung Panggang.....	17
Gambar 3. Analisis Hubungan atau Korelasi antara Presentase Yolk dan Bobot Telur Ayam Murung Panggang.....	18
Gambar 4. Hubungan Presentase Kerabang dan Bobot Telur Ayam Murung Panggang...	19
Gambar 5. Analisis Presentase Albumen Telur Ayam Murung Panggang.....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Analisis penelitian.....	24
Lampiran 2. Dokumentasi penelitian.....	27