



RINGKASAN

WALFI ADHARIK. Perbandingan Kualitas Eksterior Telur Ayam Kandang *Semi Closed House* dengan *Open House* di Global Buwana Farm (*Comparison Of Exterior Quality Of Chicken Eggs In Semi Closed House With Open House Cage At Global Buwana Farm*). Dibimbing oleh HENNY ENDAH ANGGRAENI

Telur dengan kualitas eksternal yang baik akan memberi kesan positif pada kualitas internal sehingga akan mempengaruhi penjual dan konsumen untuk membeli telur. Selama ini, konsumen enggan untuk memilih telur berwarna pucat karena mereka menganggap telur berkerabang cokelat adalah telur yang kualitasnya lebih baik dibanding telur berkerabang pucat. Kualitas telur yang dihasilkan bergantung pada beberapa faktor seperti umur ayam, kesehatan dan sistem perkandangan. Tujuan penulisan laporan tugas akhir adalah menguraikan informasi mengenai perbandingan kualitas eksterior telur pada sistem kandang *semi closed house* dengan kandang *open house* di Global Buwana Farm Bogor.

Praktik Kerja Lapang (PKL) dilakukan di Global Buwana Farm pada tanggal 04 Januari - 04 Februari 2022 dengan waktu pelaksanaan Senin sampai Sabtu. Teknik pengambilan data dilakukan dengan observasi, wawancara dan ikut berpartisipasi secara langsung di lapangan untuk memperoleh data primer. Data primer yang diperoleh yaitu informasi mengenai kualitas eksterior telur yang meliputi, warna kerabang, kebersihan kerabang, bobot telur dan bentuk telur, serta faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur seperti sistem perkandangan, pencahayaan dan suhu kandang. Ras ayam yang dipergunakan di Global Buwana Farm seluruhnya adalah *Lohmann brown*. Sedangkan data pendukung diperoleh dari hasil penelusuran studi pustaka yang berupa jurnal dan hasil penelitian. Data hasil pengamatan dibandingkan dan dibahas secara deskriptif berdasarkan sumber referensi yang diperoleh melalui pengamatan langsung, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka.

Data primer diambil secara acak sebanyak 10% dari produksi yaitu menggunakan 240 butir telur ayam yang terdiri dari 120 butir telur ayam yang dipelihara di kandang *semi closed house* dan 120 butir telur ayam yang dipelihara di kandang *open house*. Warna kerabang telur ayam ras di kandang *semi closed house* lebih berwarna cokelat dibandingkan telur yang berada di kandang *open house*. Hal ini karena kandang *open house* lebih terbuka dan salah satu faktor penyebab warna kerabang telur dapat memudar karena suhu lingkungan yang tinggi. Telur ayam di kandang *semi closed house* lebih bersih dibandingkan dengan kandang *open house*. Bobot telur rata-rata di kandang *semi closed house* adalah 70,9 gr. Bobot telur tertinggi adalah 92 gr dan terendah dengan bobot 54 gr. Sedangkan rata-rata bobot telur ayam di kandang *open house* sebanyak 64,9 gr. Bobot telur tertinggi adalah 75 gr dan terendah dengan bobot 54 gr. Bentuk telur ideal yaitu berbentuk oval, dan kandang *semi closed house* memiliki persentase telur oval yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur di kandang *open house*.

Kata kunci: Ayam layer, Global Buwana Farm, kualitas telur, *lohmann brown*