

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, Muh Basir Paly, dan Rifaid. 2021. Karakteristik Telur Berdasarkan Umur Ayam dan Ransum yang Diberikan. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, Vol. 11(1): 67-74.
- Afiyah, D. N. dan Nurina, R. 2017. Kualitas fisik dan mikrobiologi telur ayam ras di pasar tradisional kota kediri. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Universitas Kanjuruhan Malang*. Universitas Kanjuruhan Malang.
- Ariyani, N.I., & O. Nurcahyono. 2014. Digitalisasi Pasar Tradisional Perspektif Teori Perubahan Sosial. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 3(1):1-12.
- Asnawi, dkk. 2017. Nilai Nutrisi Pakan Ayam Ras Petelur yang Dipelihara Peternak Rakyat di Pulau Lombok. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, Vol. 3(2).
- Azizah, H., E. Sujana, dan A. Mushawwir. 2015. Pengaruh Perbedaan Temperature Humidity Index (THI) terhadap Kualitas Eksterior dan Tebal Kerabang Telur Ayam Ras. *Student e-Journal*. Vol. 4(2).
- Aziz F., G. A. M. K. Dewi, dan M. Wirapatha. 2020. Kualitas Telur Ayam Isa Brown Umur 100-104 Minggu yang Diberi Ransum Komersial dengan Tambahan Tepung Kulit Kerang. *Peternakan Tropika*. Vol 8(2):293-305.
- Aziz, Thoriq. 2022. TA: Manajemen Pemberian Pakan Ayam Ras Petelur Fase Pre Layer di Peternakan Mitra PT. CJ Feed and Care Lampung Kecamatan Natar Lampung Selatan. *Diploma Thesis, Politeknik Negeri Lampung*.
- Bilyaro, W., D. Lestari, dan Ayu Sri Endayani. 2021. Identifikasi Kualitas Internal Telur dan Faktor Penurunan Kualitas Selama Penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science (Agrimals)*, 1(2).
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Telur Ayam Konsumsi (SNI 3926:2008)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Cornelia, A., I.K. Suada, M. D. Rudyanto. 2014. Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Dichelupkan dan Tanpa Dichelupkan Larutan Kulit Manggis. *Indonesia Medicus Veterinys*, 3(2): 112-119.
- Darmawati, D.J. Rukminasih dan R. Afnan. 2016. Daya Tetas Telur Itik Cihateup dan Alabio. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 4(1).

- Dewi, K., & Susilowati, S. 2014. The Impact of Modern Market To Traditional Traders (a Case in Malang City-Indonesia). *International Journal of Technical Research and Applications*, 2(8): 38-44.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementan. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian RI.
- Dirgahayu, F. I., Dian Septinova, & Khaira Nova. 2016. Perbandingan Kualitas Eksternal Telur Ayam Ras Strain Isa Brown & Lohmann Brown. *Jurnal Ilmu Peternakan Terpadu*, Vol. 4(1).
- Djaelani, M.A. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L*) setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 24 (1): 122-127.
- Djaelani, M.A., Zuni Novika dan Nur Azizah. 2019. Pengaruh Pencucian, Pembungkusan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol. 4(1).
- Duman, dkk. 2016. Relation Between Egg Shape Index and Egg Quality Characteristic. *Europ, Poult, Sci.*, 80.
- Dzuhri, dkk. 2022. Produktifitas Ayam Petelur Fase Layer dengan Tingkat Kepadatan Kandang Baterai dan Umur yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. Vol. 5(1): 45-52.
- Elinotes. 2019. Jenis Ayam Petelur. Elinotes, Jakarta. <https://www.elinotes.com/tipe-dan-jenis-ayam-petelur-unggul.html>.
- Fadillah. 2022. Pengaruh Nutrisi Pakan Komersil Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus Domesticus*) pada Peternak Ayam di Kecamatan Samarinda Utara. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. Vol. 5(1): 36-44.
- Harmayanda, dkk. 2016. Evaluasi Kualitas Telur dari Hasil Pemberian Beberapa Jenis Pakan Komersial Ayam Petelur. *J-PAL*, Vol. 7(1).
- Hurek, D., dkk. 2021. Tips Memilih dan Menyimpan Telur yang Aman Untuk Dikonsumsi. *Jurnal Media Tropika*, 1(1): 88-93.
- Kasmianti, S. Lumatauw dan I. Sumpe. 2018. Uji Kualitas Telur Ayam Ras Di Kota Manokwari. *Jurnal Ilmu Peternakan* 8(1): 9-18.
- Kurtini, T., K. Nova, dan D. Septinova. 2014. *Produksi Ternak Unggas*. Edisi Revisi. Aura Printing dan Publishing. Bandar Lampung.

- Masitoh, dkk. 2022. Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Herbal Ayam Ras Fase Kedua pada Suhu Ruang Terhadap Penurunan Berat Telur, Diameter Rongga Udara, dan Indeks Albumen. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, Vol 6(1):1-7.
- Nova, I., T. Kurtini, V. Wanniatie. 2014. Pengaruh Lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase produksi pertama. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 2(2): 16-21.
- Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 70/M-Dag/Per/12/2013 tentang Pedoman Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan, dan Toko Modern.
- Pytel, R. and Cwikova, O. 2018. Effect of different storage times on japanese quail egg quality characteristics. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 12(1):560- 565.
- Rastina, dkk. 2023. Kualitas Telur Ayam Petelur Cokelat (Hibrida) Isa Brown yang Dipelihara di Kandang Closed House dan Opened House.
- Rahmawati, N., & Irawan, A. C. 2021. Pengaruh Penambahan HerbaFit Dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Telur Ayam Ras Petelur. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis* 4(1).
- Richard, S. T., Suada, I. K. dan Rudyanto, M. D. 2014. Pengawetan telur ayam ras dengan pencelupan dalam ekstrak air kulit manggis pada suhu ruang. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 3(4): 310-316.
- Rika, R., I.W. Wijana, dan G.A.M.K. Dewi. 2019. Kualitas Eksternal dan Internal Telur Itik yang di Simpan selama 0-14 hari di Dataran Tinggi Bedugul. *Peternakan Tropika*. Vol. 7(1).
- Safitri, R., P. Srianto dan T. Hernawati. 2020. Peningkatan Reproduksi Unggas Melalui Keilmuan Pembibitan dan Pemiakan. Ebook; Airlangga University Press.
- Sakroni, T. Kurtini, & K. Nova. 2015. Perbandingan Tebal Kerabang, Penurunan Berat Telur, dan Nilai Haugh Unit Telur Ayam Ras Umur Simpan Sepuluh Hari dari Strain Ayam yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perternakan Terpadu*: 3 (4);217-220.
- Saputra, dkk., (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan dan Warna Kerabang Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 3(1): 75-80.

- Setiawati, T., R. Afnan , N. Ulupi. 2016. Performa Produksi dan Kualitas Telur Ayam Petelur pada Sistem Litter dan Cage dengan Suhu Kandang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 04(1): 197-203.
- Simanjuntak, M. C., & Paskalis Robinson. 2023. Kualitas Fisik Telur Ayam Ras Petelur di Beberapa Peternakan Ayam Petelur di Kabupaten Nabire. *PARA-PARA*. Vol 4(2).
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie., 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik). Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka. Utama, Jakarta.
- Sumiati, dkk. 2018. Pemanfaatan Keong Mas dalam Pakan terhadap Produksi Telur Ayam Ras. Hasil Penelitian Dana PNBPN Universitas Mataram. Mataram.
- Tristiana, H, & H. N.N. Pratama. 2023. Pengaruh Penambahan Tributyrin dan Vitaminn D dalam Pakan terhadap Performa dan Kualitas Telur Ayam Petelur. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropic*. Vol. 6(1): 46-56.
- Undang-Undang Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perdagangan, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 45.
- Widyantara, P.R.A, G.A.M. Kristina Dewi, I.N.T. Ariana. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Konsumsi Ayam Kampung dan Ayam Lohman Brown. *Majalah Ilmiah Peternakan*: 20(1);5-11.
- Wijaya, A. D., Munir dan M.J. Kadir. 2019. Pengaruh Topografi dan Umur Ayam yang Berbeda Terhadap Ketebalan Kerabang dan Ph Telur Ayam Ras Petelur. *Jurnal Bionature*, 20(1):14-20.
- Worang, P., dkk. 2022. Kualitas Telur Ayam Ras yang di Jual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Manado. *Zootec*. Vol: 42(1).
- Zulfikar. 2013. Manajemen Pemeliharaan Ayam Ras Petelur. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*. Vol. 2:18. Aceh.

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Brebes pada tanggal 11 Oktober 1995 sebagai anak ke-1 dari 2 bersaudara dari pasangan Bapak Kasno dan Ibu Daripah. Penulis bertempat tinggal di Desa Kedungoleng RT 04 RW 01 Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes dengan nomor telepon 08820058512335 dan e-mail nurgondrong981@gmail.com.

Penulis menempuh pendidikan formal dan non formal, Penulis memulai pendidikan formal di SDN 03 Kedungoleng lulus pada tahun 2009, kemudian melanjutkan ke tingkat menengah pertama di SMPN 01 Paguyangan lulus pada tahun 2012, jenjang pendidikan menengah atas diselesaikan pada tahun 2015 di SMK Bhara Trikora 2 Paguyangan. Pendidikan non formal di MI Nahdlatul Huda kedungoleng lulus pada tahun 2006, kemudian melanjutkan ke Madrasah Diniah Wustho Kedungbanteng Paguyangan lulus 2010. Mulai menempuh pendidikan di program studi Peternakan Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto 2017. Selama menempuh studi, penulis pernah aktif menjadi Pengurus Himpunan Mahasiswa Peternakan UNU Purwokerto dan pengurus ukm pencinta alam **Jabal Wathan** UNU Purwokerto.

The logo of Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto is a green pentagon. Inside the pentagon, the text "UNIVERSITAS NAHDLATUL ULAMA" is written in a semi-circle at the top, and "PURWOKERTO" is written in a semi-circle at the bottom. In the center of the pentagon is a yellow star above a green and yellow shield-like emblem. The year "2016" is written below the emblem.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Penelitian Pasar Tradisional

Pasar Tradisional								
No.	Bobot Telur (gr)	Bobot Kerabang (gr)	Indeks Bentuk Telur			Ketebalan Kerabang		
			Panjang (mm)	Lebar (mm)	IBT	Sisi 1 (mm)	Sisi 2 (mm)	KKB
1	61	6	54,92	43,54	79,28	0,43	0,43	0,43
2	52	5	54,32	41,60	76,58	0,44	0,45	0,45
3	60	7	57,46	43,90	76,40	0,49	0,49	0,49
4	52	6	53,00	41,40	78,11	0,45	0,45	0,45
5	57	7	55,50	44,20	79,64	0,45	0,45	0,45
6	52	5	53,70	41,30	76,91	0,43	0,43	0,43
7	57	6	55,10	40,00	72,60	0,47	0,44	0,46
8	51	6	54,72	40,80	74,56	0,43	0,44	0,44
9	58	5	54,12	44,94	83,04	0,46	0,46	0,46
10	64	8	58,06	44,52	76,68	0,46	0,46	0,46
11	58	6	56,00	42,80	76,43	0,43	0,43	0,43
12	52	6	53,90	42,00	77,92	0,49	0,49	0,49
13	61	8	57,60	43,40	75,35	0,48	0,47	0,48
14	63	7	58,20	44,90	77,15	0,49	0,48	0,49
15	63	7	55,10	45,30	82,21	0,47	0,47	0,47
16	60	4	55,50	43,30	78,02	0,42	0,42	0,42

17	71	9	59,50	45,90	77,14	0,49	0,49	0,49
18	58	8	56,18	43,54	77,50	0,44	0,45	0,45
19	61	6	56,68	43,72	77,13	0,41	0,41	0,41
20	63	6	58,60	44,70	76,28	0,41	0,41	0,41
21	60	6	55,40	44,40	80,14	0,43	0,43	0,43
22	64	6	55,30	45,50	82,28	0,43	0,43	0,43
23	59	7	55,00	44,52	80,95	0,46	0,46	0,46
24	62	7	54,90	45,90	83,61	0,41	0,42	0,42
25	64	9	59,00	44,12	74,78	0,43	0,43	0,43
26	68	9	61,50	44,50	72,36	0,44	0,43	0,44
27	57	6	55,00	43,14	78,44	0,45	0,45	0,45
28	58	6	57,28	42,78	74,69	0,46	0,46	0,46
29	75	8	59,83	48,00	80,23	0,49	0,49	0,49
30	74	8	60,98	48,68	79,83	0,45	0,45	0,45
31	61	7	55,50	44,52	80,22	0,45	0,45	0,45
32	57	6	58,94	43,80	74,31	0,43	0,43	0,43
33	53	6	52,76	42,76	81,05	0,47	0,46	0,47
34	54	6	55,70	41,58	74,65	0,43	0,43	0,43
35	53	8	54,00	42,16	78,07	0,37	0,38	0,38
36	70	9	60,60	45,90	75,74	0,38	0,35	0,37
37	56	7	55,30	43,56	78,77	0,40	0,40	0,40
38	64	7	60,80	44,32	72,89	0,39	0,39	0,39
39	60	7	55,12	44,52	80,77	0,41	0,40	0,41

40	59	8	56,00	44,32	79,14	0,40	0,40	0,40
41	70	8	60,00	44,92	74,87	0,43	0,43	0,43
42	60	8	56,10	43,90	78,25	0,37	0,37	0,37
43	59	8	55,50	43,36	78,13	0,44	0,43	0,44
44	59	6	54,72	44,12	80,63	0,43	0,43	0,43
45	65	8	58,10	44,52	76,63	0,41	0,41	0,41
46	66	8	62,36	45,90	73,60	0,38	0,38	0,38
47	66	9	61,78	44,50	72,03	0,33	0,32	0,33
48	60	6	58,64	43,10	73,50	0,31	0,34	0,33
49	63	5	60,00	44,32	73,87	0,34	0,34	0,34
50	69	7	58,00	46,48	80,14	0,40	0,40	0,40
51	55	8	55,70	42,76	76,77	0,45	0,46	0,46
52	64	7	55,80	44,40	79,57	0,38	0,38	0,38
53	52	6	52,56	42,56	80,97	0,48	0,47	0,48
54	60	6	55,50	44,52	80,22	0,40	0,40	0,40
55	59	6	55,90	43,16	77,21	0,44	0,43	0,44
56	55	7	56,00	42,36	75,64	0,39	0,40	0,40
57	57	7	53,56	43,56	81,33	0,40	0,40	0,40
58	54	5	52,56	42,76	81,35	0,39	0,40	0,40
59	52	6	52,76	42,18	79,95	0,38	0,38	0,38
60	69	7	60,00	45,70	76,17	0,43	0,43	0,43

61	71	9	57,00	47,46	83,26	0,42	0,42	0,42
62	68	9	60,00	46,00	76,67	0,42	0,43	0,43
63	60	8	56,00	44,00	78,57	0,38	0,38	0,38
64	50	6	54,72	42,00	76,75	0,40	0,38	0,39
65	58	7	54,00	44,52	82,44	0,40	0,40	0,40
66	60	7	55,80	44,00	78,85	0,40	0,40	0,40
67	69	8	57,50	41,68	72,49	0,43	0,42	0,43
68	66	9	59,82	44,20	73,89	0,42	0,42	0,42
69	67	7	55,20	45,30	82,07	0,40	0,38	0,39
70	64	7	57,68	44,92	77,88	0,40	0,40	0,40
71	65	6	59,30	44,72	75,41	0,43	0,43	0,43
72	67	7	60,20	45,10	74,92	0,39	0,38	0,39
73	67	7	57,68	45,90	79,58	0,39	0,40	0,40
74	67	8	58,42	46,28	79,22	0,41	0,38	0,40
75	78	7	61,40	48,00	78,18	0,43	0,44	0,44
76	66	6	60,60	45,00	74,26	0,38	0,37	0,38
77	68	9	59,90	45,40	75,79	0,41	0,43	0,42
78	58	6	54,72	44,12	80,63	0,44	0,45	0,45
79	48	6	52,30	40,60	77,63	0,48	0,47	0,48
80	79	9	62,56	48,24	77,11	0,46	0,45	0,46
81	78	9	60,80	47,24	77,70	0,44	0,43	0,44
82	74	7	60,80	48,46	79,70	0,34	0,34	0,34
83	66	7	57,68	47,00	81,48	0,43	0,43	0,43

84	40	4	49,42	38,26	77,42	0,37	0,38	0,38
85	64	7	57,40	45,70	79,62	0,41	0,41	0,41
86	59	5	50,00	43,74	87,48	0,37	0,37	0,37
87	57	5	55,00	43,64	79,35	0,43	0,43	0,43
88	60	6	50,00	54,20	108,40	0,45	0,45	0,45
89	63	8	55,50	44,72	80,58	0,43	0,43	0,43
90	54	6	52,00	42,36	81,46	0,43	0,43	0,43
91	52	5	52,98	42,00	79,28	0,43	0,43	0,43
92	56	7	54,00	42,73	79,13	0,42	0,43	0,43
93	60	6	53,56	44,00	82,15	0,44	0,45	0,45
94	51	8	52,36	40,58	77,50	0,46	0,47	0,47
95	58	8	55,40	42,76	77,18	0,45	0,46	0,46
96	61	5	55,00	44,32	80,58	0,45	0,46	0,46
97	60	7	56,00	43,74	78,11	0,44	0,45	0,45
98	52	7	52,76	42,36	80,29	0,44	0,43	0,44
99	61	8	57,28	43,74	76,36	0,40	0,40	0,40
Rata-rata	60,99	6,89	56,42	44,17	78,40	0,42	0,42	0,42
S.Baku	6,89	1,21	2,86	2,11	4,17	0,04	0,04	0,04
KK	11,29	17,61	5,08	4,77	5,31	8,48	8,44	8,39

Lampiran 2. Data Penelitian Pasar Modern

Pasar Modern								
No.	Bobot Telur (gr)	Bobot Kerabang (gr)	Indeks Bentuk Telur			Ketebalan Kerabang		
			Panjang (mm)	Lebar (mm)	IBT	Sisi 1 (mm)	Sisi 2 (mm)	KKB
1	62	8	55,7	44,54	79,96	0,49	0,48	0,49
2	67	9	57,28	46	80,31	0,43	0,44	0,44
3	68	7	56,68	45,5	80,28	0,45	0,45	0,45
4	66	9	56,88	45	79,11	0,43	0,43	0,43
5	61	12	57,28	43,36	75,70	0,48	0,47	0,48
6	53	9	53,32	48	90,02	0,39	0,39	0,39
7	66	10	59,22	44,72	75,52	0,43	0,43	0,43
8	69	9	58	46	79,31	0,44	0,44	0,44
9	63	9	58,64	44	75,03	0,44	0,45	0,45
10	65	8	58,63	43,36	73,96	0,44	0,45	0,45
11	71	9	59,21	45,9	77,52	0,45	0,44	0,45
12	68	7	58,26	46	78,96	0,43	0,43	0,43
13	63	9	57,66	45	78,04	0,49	0,5	0,50

14	66	7	56	47	83,93	0,45	0,45	0,45
15	63	8	57,68	43,56	75,52	0,44	0,45	0,45
16	70	9	58	47	81,03	0,44	0,44	0,44
17	55	7	54,96	43	78,24	0,42	0,41	0,42
18	60	7	56,68	43,76	77,21	0,45	0,44	0,45
19	67	9	57,66	45,5	78,91	0,43	0,43	0,43
20	63	8	59,42	43,53	73,26	0,38	0,38	0,38
21	60	8	58	43	74,14	0,37	0,38	0,38
22	59	9	55	43,56	79,20	0,45	0,43	0,44
23	57	6	57	41,78	73,30	0,38	0,38	0,38
24	70	9	58	47,36	81,66	0,46	0,45	0,46
25	63	9	57,86	44,32	76,60	0,36	0,37	0,37
26	58	7	55	43,76	79,56	0,46	0,46	0,46
27	58	8	57,66	43,76	75,89	0,4	0,41	0,41
28	64	8	59	43,14	73,12	0,44	0,45	0,45
29	58	8	56	43,36	77,43	0,45	0,45	0,45
30	65	10	59	45	76,27	0,44	0,43	0,44
31	53	8	53	42	79,25	0,43	0,44	0,44
32	58	8	57	42,56	74,67	0,4	0,38	0,39
33	58	7	56,9	43,54	76,52	0,43	0,42	0,43
34	65	9	58,66	45	76,71	0,43	0,42	0,43
35	68	10	58	46	79,31	0,43	0,44	0,44
36	57	8	54,82	43,36	79,10	0,38	0,4	0,39
37	60	7	57,46	43,76	76,16	0,38	0,36	0,37

38	58	8	59	41,38	70,14	0,45	0,48	0,47
39	61	9	58	43	74,14	0,38	0,37	0,38
40	61	8	56	44	78,57	0,4	0,41	0,41
41	62	8	59	45,5	77,12	0,41	0,39	0,40
42	68	7	59	45,5	77,12	0,37	0,36	0,37
43	62	8	57,46	43,54	75,77	0,39	0,4	0,40
44	51	8	53,36	41,78	78,30	0,39	0,38	0,39
45	63	8	59,62	44,12	74,00	0,39	0,38	0,39
46	53	6	53	41,58	78,45	0,41	0,38	0,40
47	67	9	58,46	46	78,69	0,4	0,39	0,40
48	65	7	56	45,1	80,54	0,41	0,4	0,41
49	60	8	58,46	43,32	74,10	0,37	0,37	0,37
50	70	8	63,36	44,72	70,58	0,36	0,37	0,37
51	64	9	59	44,52	75,46	0,43	0,42	0,43
52	72	8	58	48,28	83,24	0,4	0,4	0,40
53	69	9	59,28	46,48	78,41	0,43	0,42	0,43
54	70	10	58,46	46,28	79,17	0,42	0,42	0,42
55	54	7	55,7	42,98	77,16	0,39	0,38	0,39
56	66	8	57	46	80,70	0,4	0,4	0,40
57	64	8	57	44,52	78,11	0,42	0,41	0,42
58	63	10	60	43,73	72,88	0,48	0,45	0,47

59	67	9	63,16	43,54	68,94	0,43	0,43	0,43
60	70	10	59,62	45,7	76,65	0,4	0,4	0,40
61	49	7	50,6	42	83,00	0,4	0,4	0,40
62	58	8	57	43	75,44	0,48	0,48	0,48
63	52	6	52,56	42,76	81,35	0,43	0,42	0,43
64	66	8	57,46	46,28	80,54	0,43	0,42	0,43
65	72	9	60	46,9	78,17	0,38	0,37	0,38
66	59	8	56,48	43,16	76,42	0,49	0,42	0,46
67	65	6	57,68	45,7	79,23	0,43	0,43	0,43
68	56	6	55,5	43,96	79,21	0,4	0,4	0,40
69	50	6	55,5	40,6	73,15	0,4	0,4	0,40
70	60	7	56,68	43,54	76,82	0,38	0,39	0,39
71	59	8	55,5	44	79,28	0,42	0,42	0,42
72	56	6	57,46	42,56	74,07	0,43	0,43	0,43
73	57	6	53,96	44	81,54	0,4	0,4	0,40
74	61	7	57,66	43,54	75,51	0,4	0,4	0,40
75	56	9	56,68	43	75,86	0,43	0,43	0,43
76	51	6	53,76	41	76,26	0,4	0,39	0,40
77	66	7	57,26	46,9	81,91	0,35	0,35	0,35
78	63	9	57,66	44,52	77,21	0,41	0,41	0,41
79	69	9	58,86	42,26	71,80	0,43	0,43	0,43
80	69	7	58,66	47,6	81,15	0,41	0,41	0,41
81	58	8	54,52	45,92	84,23	0,42	0,43	0,43

82	51	6	54,52	42,16	77,33	0,35	0,37	0,36
83	60	8	55,7	45,92	82,44	0,43	0,42	0,43
84	53	6	53,36	42,76	80,13	0,46	0,46	0,46
85	50	6	52,16	41,38	79,33	0,43	0,43	0,43
86	60	7	56,9	44,76	78,66	0,4	0,41	0,41
87	57	8	58,88	43,96	74,66	0,43	0,42	0,43
88	65	8	58,26	44,12	75,73	0,41	0,42	0,42
89	58	7	50,1	43,36	86,55	0,36	0,36	0,36
90	54	7	57,66	41,38	71,77	0,38	0,39	0,39
91	54	6	51,58	41,38	80,22	0,38	0,39	0,39
92	53	7	52,74	42,76	81,08	0,41	0,42	0,42
93	51	6	52,36	42,36	80,90	0,4	0,39	0,40
94	61	8	59,42	43,36	72,97	0,39	0,39	0,39
95	67	7	58,26	47,28	81,15	0,35	0,34	0,35
96	52	7	52,76	42	79,61	0,41	0,4	0,41
97	63	7	59,2	43,74	73,89	0,4	0,4	0,40
98	62	7	56,28	46,12	81,95	0,39	0,38	0,39
99	54	6	56,9	43,26	76,03	0,41	0,41	0,41
Rata-rata	61,15	7,84	56,89	44,17	77,73	0,42	0,41	0,41
S.Baku	5,89	1,20	2,38	1,70	3,46	0,03	0,03	0,03
KK	9,62	15,36	4,19	3,85	4,45	7,67	7,54	7,46

Lampiran 3. Tabel Hasil Analisis Kualitas Eksterior

Tabel 1. Hasil Analisis Ketebalan Kerabang

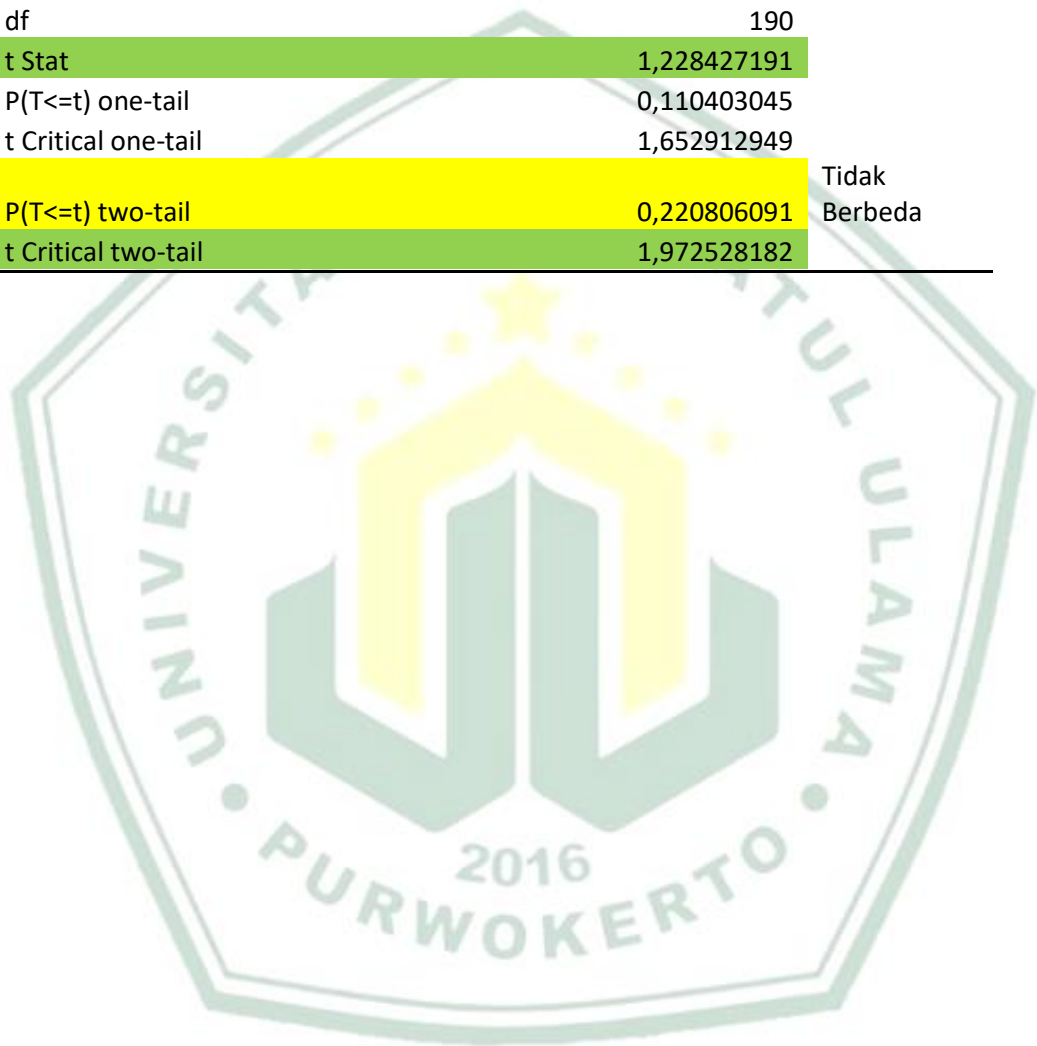
t-Test: Two-Sample Assuming Unequal Variances	<i>Pasar Tradisional</i>	<i>Pasar Modern</i>
Mean	0,423181818	0,414343434
Variance	0,001274212	0,000966146
Observations	99	99
Hypothesized Mean Difference	0	
df	192	
t Stat	1,857940397	
P(T<=t) one-tail	0,032354258	
t Critical one-tail	1,652828589	
P(T<=t) two-tail	0,064708515	Tidak berbeda
t Critical two-tail	1,972396491	

Tabel 2. Hasil Analisis Bobot Telur

t-Test: Two-Sample Assuming Unequal Variances	<i>Pasar Tradisional</i>	<i>Pasar Modern</i>
Mean	60,98989899	61,15151515
Variance	47,88765203	34,98701299
Observations	99	99
Hypothesized Mean Difference	0	
df	191	
t Stat	0,176640991	
P(T<=t) one-tail	0,429988777	
t Critical one-tail	1,652870547	
P(T<=t) two-tail	0,859977555	berbeda
t Critical two-tail	1,97246199	

Tabel 3. Hasil Analisis Indeks Bentuk Telur

t-Test: Two-Sample Assuming Unequal Variances	<i>Pasar Tradisional</i>	<i>Pasar Modern</i>
Mean	78,4042342	77,7319726
Variance	17,54049628	12,10870271
Observations	99	99
Hypothesized Mean Difference	0	
df	190	
t Stat	1,228427191	
P(T<=t) one-tail	0,110403045	
t Critical one-tail	1,652912949	
P(T<=t) two-tail	0,220806091	Tidak Berbeda
t Critical two-tail	1,972528182	



Lampiran 4. dokumentasi alat dan bahan penelitian



Timbangan Digital



Micrometer



Jangka Sorong



Pulpen & Buku



Baskom

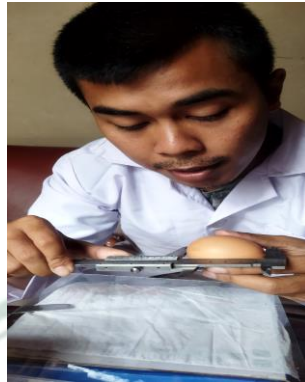


Telur Ayam Petelur

Lampiran 5. dokumentasi penelitian



Menimbang telur



Mengukur diameter
Panjang telur



Mengukur ketebalan
Kerabang



Menimbang berat kerabang



Mengukur diameter
Lebar telur



Ukuran telur bervariasi



Cangkang telur kotor



Cangkang telur bersih & halus

Lampiran 6. Dokumentasi Pasar Tradisional dan Pasar Modern Bumiayu



Pasar Jatisawit



Pasar Induk



Pasar Seng



Toko Serba Ada Jadi Baru



Toko Serba Ada Zam-zam



Toko J.A.C



Lampiran 7. Jadwal Pelaksanaan Penelitian

Jadwal Pelaksanaan Penelitian

Kualitas Interior Telur Ayam Ras Petelur yang Beredar di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kecamatan Bumiayu Kabupaten Brebes

Hari, Tanggal	Kegiatan	Keterangan
Kamis, 11 April 2024	Pengambilan dan pengukuran sampel telur dari pasar Jatisawit dan pasar Induk.	- Sampel telur dari pasar Jatisawit sebanyak 33 butir - Sampel telur dari pasar Induk 22 butir
Jum'at, 12 April 2024	Pengambilan dan pengukuran sampel dari pasar Induk dan Pasar Seng	- Sampel telur dari pasar Induk sebanyak 11 butir - Sampel telur dari pasar Seng 22 butir
Sabtu, 13 April 2024	Pengambilan dan Pengukuran sampel telur dari pasar Seng	Sampel telur dari pasar Seng sebanyak 11 butir
Minggu, 14 April 2024	Pengambilan dan pengukuran sampel telur dari toko Zam-zam dan Toko J.A.C	- Sampel telur dari Toko Zam-zam sebanyak 33 butir - Sampel telur dari toko J.A.C sebanyak 33 butir
Senin, 15 April 2024	Pengambilan dan pengukuran sampel di toko serba ada Jadi Baru	Sampel telur dari toko Jadi Baru sebanyak 33 butir telur
Senin, 29 April 2024	Pengolahan data dan analisis data	Menggunakan Microsoft Excel
Selasa, 30 April 2024	Membuat laporan hasil penelitian	