

**PENGETAHUAN PEDAGANG TRADISIONAL  
DALAM PENANGANAN TELUR AYAM**

Pande Made Satya Sumitra, I Made Sukada, I Ketut Suada

Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana  
Jalan P.B Sudirman, Denpasar Bali tlp. 0361-223791

Email : they.goler@yahoo.com

**ABSTRAK**

Pengetahuan penanganan telur di beberapa warung tradisional tidaklah sama, hal ini dikarenakan pengetahuan, tingkat pendidikan, serta kepedulian pedagang di setiap warung berbeda-beda. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas telur, tingkat pengetahuan pedagang terhadap penanganan telur di lingkungan Dukuh Sari Sesetan serta mengetahui sejauh mana hubungan pengetahuan terhadap kualitas telur. Penelitian ini dilakukan dengan metode pengujian terhadap Indeks Kuning Telur (IKT), Indeks Putih Telur (IPT), dan Haugh Unit (HU), sedangkan untuk pengetahuan mengenai penanganan telur digunakan cara menyebarkan kuisioner ke pedagang di 28 warung tradisional. Hasil data lalu di analisa secara deskriptif. Sebagai sampel dari penelitian ini, pada 28 warung tradisional diambil masing-masing 2 butir telur.

Hasil penelitian ini menunjukkan rata-rata Indeks Kuning Telur (IKT) 0,339, rata-rata Indeks Putih Telur (IPT) 0,0377 dan rata-rata nilai Haugh Unit (HU) 55,978. Serta hasil dari kuisioner diperoleh pedagang dengan pengetahuan positif 23 pedagang, dan yang negatif 5 pedagang. Kemudian hasil tabel 2x2 yang terlihat bahwa, pengetahuan dan kualitas telur memperlihatkan adanya hubungan, tetapi hubungannya tidak terlihat terlalu signifikan dan ini menunjukkan bahwa pengetahuan bukan satu-satunya yang mendukung nilai kualitas telur.

Pengetahuan pedagang di lingkungan Dukuh Sari Sasetan dapat dikatakan baik dan cukup mengerti apa yang menjadi *point-point* penting dalam hal menangani telur walaupun tidak sepenuhnya dilakukan. Dilihat dari hasil pemeriksaan secara subjektif dan objektif yang baik, maka ini membuktikan telur ayam konsumsi yang dijual pada 28 warung tradisional yang berada di lingkungan Dukuh Sari Sasetan layak dikonsumsi oleh masyarakat. Hendaknya masyarakat mulai meyakini media atau keterpaparan informasi tentang cara penanganan telur ayam konsumsi yang baik, yang nantinya dapat dipelajari dan diyakini sehingga akan mengubah perilaku masyarakat dalam penanganan telur menjadi yang lebih baik, agar mendapatkan hasil yang lebih baik pula.

Kata kunci : kualitas telur, pedagang tradisional, IKT, IPT, HU.

#### **ABSTRACT**

Knowledge of the handling of eggs in some traditional shops are not the same, this is because of knowledge, educational level, and concerns of traders in each stall is different. This research was conducted to determine the quality of eggs, the level of knowledge of traders on the handling of eggs in the environment of Dukuh Sari Sasetan and to know the extent of knowledge related to the quality of eggs. This research was conducted with the test method of Egg Yolk index (IKT), Albumin Index (IPT), and Haugh unit (HU), while for knowledge about the handling of eggs used in a way distribute questionnaires to traders in 28 traditional stalls. Results and data were analyzed by deskriptif. As a sample of this study, retrieved on 28 traditional stalls each 2 eggs.

The results showed an average of Egg Yolk Index (IKT) 0.339, the average index of Egg White (IPT) 0.0377 and the average value of Haugh unit (HU) 55.978. And the results of the questionnaire obtained by traders with positive knowledge 23 merchants, traders and a negative 5. Then the 2x2 table shown that, knowledge and

quality of eggs showed a relationship, but do not seem very significant and shows that knowledge is not the only one that supports the value of egg quality.

Knowledge environment traders in Dukuh Sari Ssetan is good and quite understand what the important points in terms of dealing with eggs, although not completely done. Judging from the results of subjective and objective good, then this proves that the consumption of chicken eggs sold in 28 traditional stalls that are in Environment Dukuh Ssetan Sari decent consumed by the public. Should people start to believe the media or exposure to information on how to handle a good egg consumption, which can later be studied and believed that would change the behavior of people in the handling of eggs become a better, in order to obtain better results as well.

Keyword : egg quality, traditional traders, IKT, IPT, HU

## **PENDAHULUAN**

Telur sebagai sumber gizi telah dikenal sejak lama. Telur mengandung hampir semua zat makanan yang diperlukan tubuh, rasanya enak, mudah dicerna, menimbulkan rasa segar dan kuat dalam tubuh, dan dapat diolah menjadi bermacam-macam masakan. Hampir semua orang menyukai telur sebagai bahan makanan (Sarwono, 1994).

Nilai gizi telur tidak perlu diragukan lagi tetapi nilai gizi ini akan menurun bahkan merupakan sumber penyakit bila telah terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen. Kontaminasi mikroorganisme dapat terjadi karena kontak dengan tanah, tempat penyimpanan, tangan atau pada waktu masih didalam tubuh induk ayam.

Pengetahuan tentang penanganan telur ayam konsumsi di tingkat pengecer dalam hal ini warung tradisional, belum banyak diketahui dan dibahas, meskipun penanganan telur di beberapa warung tradisional sudah dilakukan cukup baik.

Hubungan antara penanganan dan kualitas telur ayam konsumsi sangat erat karena dari penanganan yang baik akan menghasilkan kualitas telur yang baik demikian sebaliknya. Dibutuhkan pengetahuan dasar tentang penanganan telur, tingkat pendidikan, serta kepedulian pedagang di setiap warung berbeda-beda yang dalam konteks ini membicarakan tentang warung tradisional yang berada di lingkungan Dukuh Sari, Sesetan.

Pada penelitian ini akan dilakukan penelitian untuk mengetahui tingkat pengetahuan pedagang terhadap penanganan telur ayam konsumsi dan mengetahui kualitas telur ayam konsumsi di warung tradisional yang berada di lingkungan Dukuh Sari Sesetan.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kepada pedagang tentang penanganan dan kualitas telur ayam konsumsi di lingkungan Dukuh Sari, Sesetan, sehingga kualitas telur dapat tetap terjaga dan layak dikonsumsi oleh masyarakat.

## MATERI DAN METODE PENELITIAN

### Materi

Materi yang digunakan adalah telur ayam konsumsi yang dijual di 28 warung tradisional yang berada di lingkungan Dukuh Sari, Sesetan. Sebagai sampel, pada setiap warung diambil masing-masing 2 butir telur.

Untuk mengumpulkan data pengetahuan penanganan telur, diperoleh dengan cara menyebarkan kuisisioner.

### Metode

Metode yang digunakan adalah melakukan pengujian terhadap Indeks Kuning Telur (IKT), Indeks Putih Telur (IPT), Haugh Unit (HU), serta dengan menyebarkan kuisisioner ke pedagang di 28 warung tradisional yang berada di lingkungan Dukuh Sari, Sesetan.

#### Indeks Putih Telur (Albumin)

Cara kerja : Telur yang telah dipecah, ditaruh pada kaca bidang datar, kemudian diukur tinggi albumin, diameter albumin 1, dan diameter albumin 2 menggunakan *caliper* (jangka). Kemudian dihitung indeks albumin dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Indeks Albumin : } \frac{a}{\frac{b1+b2}{2}}$$

Keterangan :

a : tinggi albumin ; b1 : diameter albumin 1 ; b2 : diameter albumin 2.

### **Indeks Kuning Telur**

Cara kerja : Telur yang telah dipecah, ditaruh pada kaca bidang datar, kuning telur dipisahkan dari putihnya, kemudian diukur tinggi dan diameter kuning telur dengan *caliper* (jangka). Kemudian dihitung indeks kuning telur (*yolks indeks*) menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Indeks Kuning Telur : } \frac{\mathbf{a}}{\mathbf{b}}$$

Keterangan : a : tinggi kuning telur ; b : diameter kuning telur

### **Haugh Unit**

Cara kerja : Telur yang telah dipecah dan diukur tinggi putih telurnya, sebelumnya sudah ditimbang terlebih dahulu untuk mengetahui bobot telur. Untuk penghitungan Haugh Unit menggunakan rumus yang dibuat oleh Raymound Haugh pada tahun 1937, yang dikemukakan Nesheim dan Card (1972) dalam Rosidah (2006) adalah sebagai berikut :

$$\text{Haugh Unit : } \mathbf{100 \log (H + 7,57 - 1,7.W^{0,37})}$$

Keterangan : H : Tinggi Putih Telur Kental (mm)

W : Bobot Telur (gram/butir)

### **Kuisisioner**

Dari kuisisioner ini semua data dapat ditangkap melalui pertanyaan, sehingga data yang didapat sangat tergantung pada pertanyaan yang diajukan dan dijawab oleh responden (Setyawan dan Suardana, 2007). Tipe kuisisioner yang digunakan yaitu tipe kuisisioner terbuka.

**Tabel Skoring Kuisisioner**

No/ Pertanyaan	Obtion		
	A	B	C
1	3	2	1
2	3	2	1
3	3	2	1
4	3	2	1
5	3	2	1
6	3	2	1
<b>Jumlah</b>	18	12	6
<b>8-10 =</b>	<b>Negatif</b>		
<b>11-18 =</b>	<b>Positif</b>		

**Peralatan**

*Egg tray* (rak tempat telur), kaca bidang datar, timbangan telur, *caliper* (jangka sorong), kalkulator dan kuisisioner.

**Pengambilan Data**

Data yang diambil merupakan hasil dari data pengetahuan penanganan telur ayam konsumsi dari kuisisioner yang diberikan kepada pedagang di 28 warung tradisional, dan hasil dari pengukuran IKT, IPT, dan HU

### **Analisis Data**

Data kualitas telur dari pengukuran IKT, IPT, dan HU dianalisis secara deskriptif, kemudian data hasil dari kuisioner dicari presentase terbaik penanganan telur dengan table 2x2 (Martin *et al.*, 1987).

Untuk menunjang data hasil pengukuran kualitas telur, digunakan Chi-Square Tests.

**Tabel 2x2**

	<b>Kualitas Telur (+)</b>	<b>Kualitas Telur (-)</b>	<b>Total</b>
<b>Pengetahuan Pedagang (+)</b>	a	b	a+c
<b>Pengetahuan Pedagang (-)</b>	c	d	b+d

### **Waktu dan Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada 28 warung tradisional yang berada di lingkungan Dukuh Sari Sasetan. Waktu penelitian adalah bulan Maret - Mei 2011.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian Nilai Kualitas Telur**

Jumlah sampel telur diambil secara acak sebanyak 2 butir telur dari masing-masing warung, jadi total keseluruhan sampel telur berjumlah 56 butir telur.

56 butir telur diambil secara sekaligus dalam satu kali pengambilan dan langsung diukur pada hari itu juga.

### **Hasil Pengukuran IPT**

Hasil pemeriksaan kualitas telur secara subjektif didapat rata-rata nilai IPT 0,0377. Nilai IPT yang di dapat mengalami penurunan dari nilai telur segar, yang dimana nilai IPT telur segar adalah 0,050-0,174 ( SNI, 2008 ). Penurunan ini di duga akibat cara penyimpanannya.

Kandungan air putih telur lebih banyak dibandingkan dengan bagian lainnya sehingga selama penyimpanan bagian inilah yang cepat rusak (Rosidah 2006). Kerusakan ini terjadi terutama disebabkan oleh keluarnya air dari jala-jala ovomucin yang berfungsi sebagai pembentuk struktur putih telur, sehingga semakin lama telur disimpan, IPT makin kecil.

### **Hasil Pengukuran IKT**

Pemeriksaan terhadap kualitas IKT didapat nilai IKT dengan rata-rata 0,339. Nilai IKT masih dalam standar nilai normal, dimana nilai IKT normal adalah 0,33-0,50, dan rata-rata telur mempunyai IKT 0,42.

IKT akan mengalami penurunan secara cepat apabila penyimpanannya lebih lama lagi. Penurunan ini disebabkan oleh membrane vetilen kuning telur tidak kuat karena air dari putih telur telah memasuki kuning telur secara difusi sehingga terjadi pembesaran kuning telur dan menjadi lebih lembek.

### **Hasil Pengukuran HU**

Rata-rata nilai HU telur adalah 55,978. Telur digolongkan telur kualitas B ini dibuktikan dengan penentuan kualitas telur berdasarkan nilai HU menurut standar USDA nilai standar HU 31-60 dengan Kategori B (Rosidah, 2006). HU adalah ukuran kualitas telur bagian dalam yang didapat dari hubungan antara tinggi putih telur dengan bobot telur. Putih telur adalah salah satu indikasi dalam menentukan kualitas telur, yaitu berhubungan dengan nilai Haugh unit. Semakin tinggi putih telur bagian yang kentalnya, maka tinggi pula nilai Haugh Unitnya dan semakin tinggi kualitas telurnya (Stadelman, 1995 dalam Rosidah 2006).

### **Pengetahuan Pedagang Tentang Penanganan Telur Berdasarkan Data Hasil Kuisisioner**

Penilaian dalam pengisian Kuisisioner adalah sebagai berikut:

1. Jawaban A mendapatkan skor 3,
2. Jawaban B mendapatkan skor 2, dan
3. Jawaban C mendapatkan skor 1.

Dari Kuisisioner yang telah disebarkan, diperoleh hasil sebagai berikut:

Kuisisioner yang mendapatkan skor 11-17 dikatakan baik/positif, lalu skor 8-10 dapat dikatakan kurang/negatif. Dengan cara penilaian tersebut sebagai acuan, diperoleh 22 warung tradisional yang berada di Lingkungan Dukuh Sari Sesetan mendapatkan skor 11-17, dan 6 warung lainnya mendapatkan skor 8-10. Ini membuktikan sebagian besar pedagang di Lingkungan Dukuh Sari Sesetan mengerti pengetahuan dasar tentang penanganan telur, walaupun tidak sepenuhnya dilakukan.

### **Penanganan Telur di Warung Tradisional**

Telur yang dijual di warung tradisional yang berada di lingkungan Dukuh Sari, Sesetan sebagian besar diperoleh dari agen distributor telur. Telur yang dijual di warung tradisional pada umumnya belum mendapat penanganan yang optimal

sehingga banyak yang rusak, kotor dan kualitasnya yang menurun drastis sejalan dengan waktu yang dibutuhkan sampai dikonsumsi. Salah satunya yang menonjol terlihat pada penelitian ini adalah cara penyimpanan telur. Pada saat *display*, telur yang dijual tidak dikemas dalam wadah tertutup, hanya dijajakan pada meja dengan *tray* kertas/plastik dalam keadaan terbuka, dan pada saat penyimpanan tidak menggunakan lemari pendingin. Tetapi di balik hal tersebut, pemeriksaan secara obyektif memperlihatkan hasil seperti kuning telur bersih, tidak terdapat bercak darah atau bercak daging, putih telur tidak encer, kental dan tebal, serta kerabangnya bersih dan tidak ada yang retak.

### Hubungan Pengetahuan terhadap Kualitas Telur

**Tabel 2x2 yang menunjukkan hubungan antara pengetahuan masyarakat dengan kualitas telur.**

	Kualitas telur(+)	Kualitas Telur(-)	Jumlah
<b>Pengetahuan Pedagang (+)</b>	13	10	23
<b>Pengetahuan Pedagang (-)</b>	4	1	5
<b>Jumlah</b>	17	11	28

Dari 23 responden dengan pengetahuan positif terdapat 13 responden (56,5%) dengan tingkat kualitas telur positif. Dari 5 responden tingkat pengetahuan negatif terdapat 4 responden (80,0%) dengan kualitas telur positif. Dari hasil analisa chi square diperoleh nilai Chi-square hitung 0,949 dengan p value 0,330  $\alpha$  0,05. Dengan mengacu pada kriteria penggunaan analisa chi square maka pada hasil penelitian diperoleh terdapat 2 sel memiliki nilai harapan (*expected count*) < 5 sehingga uji

hipotesa dengan chi square tidak dapat dilakukan. Sehingga dipakai uji alternatif menggunakan Fisher Exact test dengan p value 0,619  $\alpha$  0,05 yang artinya pengetahuan tidak berhubungan atau tidak mendukung terhadap nilai kualitas telur

### **Pengujian Hipotesis**

Hipotesis 1 : Nilai kualitas telur yang dijual di 28 warung tradisional yang berada di Lingkungan Dukuh Sari Sasetan di dukung oleh pengetahuan pedagang tentang penanganan telur.

Penyanggah : Berdasarkan uji alternatif menggunakan Fisher Exact test dengan p value 0,619  $\alpha$  0,05 yang artinya pengetahuan tidak mendukung terhadap nilai kualitas telur.

Simpulan : Hipotesis ditolak.

Hipotesis 2 : Nilai kualitas telur yang dijual di 28 warung tradisional yang berada di Lingkungan Dukuh Sari Sasetan tergolong kualitas baik ditinjau dari pengukuran IPT, IKT, dan HU.

Penunjang : Dari hasil pengukuran nilai kualitas telur secara objektif di Lingkungan Dukuh Sari Sasetan, diperoleh hasil sebagai berikut :

Rata-rata IKT 0,339

Rata-rata HU 55,978

Penyanggah : Nilai Indeks Putih Telur (IPT) yang di dapat mengalami penurunan dari nilai telur segar, yang dimana nilai IPT telur segar adalah 0,050-0,174 ( SNI, 2008 ), sedangkan hasil penelitian menunjukkan rata-rata IPT 0,0377.

Simpulan : Hipotesis diterima sebagian.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

1. Pengetahuan pedagang di lingkungan Dukuh Sari Sasetan tentang penanganan telur ayam konsumsi dapat dikatakan baik dan cukup mengerti apa yang menjadi *point-point* penting dalam hal menangani telur walaupun tidak sepenuhnya dilakukan.
2. Kualitas telur ayam konsumsi di lingkungan Dukuh Sari Sasetan sebagian besar dapat digolongkan telur ayam kualitas B yang artinya telur dengan kualitas baik.. Dilihat dari hasil pemeriksaan secara subjektif dan objektif, maka telur ayam konsumsi yang dijual di lingkungan Dukuh Sari Sasetan layak dikonsumsi oleh masyarakat.

### **Saran**

Dengan mengacu pada pengertian pengetahuan, hendaknya masyarakat mulai meyakini media atau keterpaparan informasi tentang cara penanganan telur ayam konsumsi yang baik, yang nantinya dapat dipelajari dan diyakini sehingga akan mengubah perilaku masyarakat dalam penanganan telur menjadi yang lebih baik.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Prof. Dr. drh. I Made Damriyasa, MS selaku Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Bapak drh. I Made Sukada, MP dan Bapak drh. I Ketut Suada, M.Si selaku dosen pembimbing.

## DAFTAR PUSTAKA

- Martin, S.W., A.H. Meek dan P. Willeberg, 1987. *Veterinary Epidemiology. Principles and Methods*. 1<sup>st</sup> Ed. Ames: Iowa State University Press.
- Nugraha Setiawan, 2009. *Telur Ayam Sumber Protein Murah*.  
[http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/03/daging dan telur ayam sumber protein murah.pdf](http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/03/daging_dan_telur_ayam_sumber_protein_murah.pdf)  
(Diakses: 28 Desember 2010).
- Rosidah, 2006. *Hubungan Umur Simpan Dengan Penyusutan Bobot Nilai Haugh Unit, Daya dan Kestabilan Buih Putih Telur Itik Telur Tegal Pada Suhu Ruang*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono. B, 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyawan dan Suardana.W, 2007. *Epidemiologi dan Ekonomi Veteriner*. Universitas Udayana.
- SNI (Standar Nasional Indonesia), 2008. *Telur Ayam*.  
[http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni\\_main/sni/unduh/7782](http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/unduh/7782).  
(Diakses: 28 Desember 2010)
- Stadellman, W.J. dan O.J. Cotteril, 1995. *Egg Science and Technology*. 4th ed. teh Avi Publishing Co. Inc. New York.

**Tabel 4.1 Rata-rata Indeks Putih Telur (IPT) di Lingkungan Dukuh Sari, Sesetan.**

No	Berat (g)	Tinggi Albumin (cm)	Lebar Albumin 1 (cm)	Lebar Albumin 2 (cm)	IPT (cm)
1	57,5	0,5	11,15	9,35	0,048
2	60	0,45	9,65	7,25	0,053
3	55,7	0,3	9,1	7,65	0,038
4	57,5	0,35	9,95	9,05	0,036
5	55,7	0,4	11,2	9,9	0,038
6	55,7	0,5	10,1	7,8	0,055
7	57,5	0,4	10,6	8,95	0,041
8	57,5	0,3	10,15	8,65	0,031
9	60	0,5	9,25	8,15	0,057
10	55,7	0,35	10,75	9,3	0,035
11	57,5	0,5	9,65	8	0,056
12	57,5	0,35	11,75	10,05	0,031
13	57,5	0,35	10,4	8,85	0,036
14	55,7	0,45	9,65	7,25	0,052
15	55,7	0,25	13,85	12,3	0,018
16	55,7	0,45	10,5	8,4	0,049

No	Berat (g)	Tinggi Albumin (cm)	Lebar Albumin 1 (cm)	Lebar Albumin 2 (cm)	IPT (cm)
17	57,5	0,3	12,65	11,15	0,024
18	60	0,3	12,8	10,7	0,025
19	55,7	0,45	9,85	8,05	0,050
20	55,7	0,25	14,5	13	0,017
21	57,5	0,35	13,9	11,9	0,054
22	60	0,3	14,75	13,4	0,020
23	60	0,35	11,4	9,95	0,032
24	55,7	0,3	9,9	7,85	0,020
25	55,7	0,45	9,5	7,75	0,051
26	55,7	0,4	11,45	10	0,037
27	55,7	0,35	12,15	11	0,030
28	55,7	0,3	14,6	12,15	0,022

**Rata-rata Indeks Putih Telur (IPT) : 0,0377**

**Tabel 4.2 Rata-rata Indeks Kuning Telur (IKT) di Lingkungan Dukuh Sari, Sesetan.**

No	Berat (g)	Tinggi Kuning (cm)	Lebar Kuning (cm)	IKT (cm)
1	57,5	1,75	4,6	0,381
2	60	1,75	4,45	0,395
3	55,7	1,35	4,9	0,277
4	57,5	1,65	4,2	0,392
5	55,7	1,55	4,4	0,351
6	55,7	1,8	4,35	0,413
7	57,5	1,45	4,5	0,322
8	57,5	1,45	4,4	0,329
9	60	1,45	4,55	0,318
10	55,7	1,4	4,15	0,337
11	57,5	1,55	4,6	0,337
12	57,5	1,35	3,95	0,341
13	57,5	1,35	4,05	0,333
14	55,7	1,5	4,15	0,361
15	55,7	1,35	4	0,338
16	55,7	1,4	4,15	0,337
17	57,5	1,35	3,95	0,341
18	60	1,3	4	0,325
19	55,7	1,3	4,1	0,317
20	55,7	1,2	4,65	0,258
21	57,5	1,45	4,1	0,354
22	60	1,35	3,95	0,341
23	60	1,25	4	0,313
24	55,7	1,3	3,9	0,333
25	55,7	1,5	3,75	0,401
26	55,7	1,35	3,85	0,350
27	55,7	1,35	4,25	0,317
28	55,7	1,25	4,45	0,28

**Rata-rata Indeks Kuning Telur (IKT) : 0,339**

**Tabel 4.3 Rata-rata Haugh Unit telur ayam di Lingkungan Dukuh Sari, Sesetan.**

No	Berat (g)	Tinggi Albumin (mm)	Haugh Unit (HU)
1	57,5	5	69,11
2	60	4,5	65,20
3	55,7	3	48,46
4	57,5	3,5	53,58
5	55,7	4	58,52
6	55,7	5	69,64
7	57,5	4	60,32
8	57,5	3	48,46
9	60	5	69,11
10	55,7	3,5	54,61
11	57,5	5	69,11
12	57,5	3,5	53,51
13	57,5	3,5	54,61
14	55,7	4,5	65,56
15	55,7	2,5	39,84
6	55,7	4,5	65,56
17	57,5	3	48,46
18	60	3	47,87

No	Berat (g)	Tinggi Albumin (mm)	Haugh Unit (HU)
19	55,7	4,5	65,11
20	55,7	2,5	38,96
21	57,5	3,5	54,61
22	60	3	47,87
23	60	3,5	54,61
24	55,7	3	46,98
25	55,7	4,5	65,11
26	55,7	4	60,11
27	55,7	3,5	43,76
28	55,7	3	48,46

**Rata-rata Haugh Unit (HU) : 55,978**