



**KEMENTERIAN PERTANIAN**  
**BADAN PERAKITAN DAN MODERNISASI PERTANIAN**  
**BALAI BESAR PERAKITAN DAN MODERNISASI VETERINER**

# SNI 3926:2023

## TELUR AYAM KONSUMSI

SNI dapat diakses melalui:  
<https://pesta.bsn.go.id/>

Telur merupakan salah satu pangan asal hewan yang memiliki rasa lezat, bergizi tinggi dan mudah dicerna, sehingga sangat digemari oleh masyarakat pada umumnya. Sebutir telur kaya akan protein yang tinggi, dan berbagai vitamin dan mineral yang diperlukan oleh tubuh manusia.



### Syarat Mutu Telur Ayam Konsumsi

No	Faktor mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	<b>Kondisi kerabang</b> a. Bentuk (shape Index/SI) b. Kehalusan c. Ketebalan d. Keutuhan e. Kebersihan	Normal (SI 72-76) Halus Tebal Utuh Bersih	Normal (SI 72-76) Halus Sedang Utuh Boleh sedikit noda	Abnormal (SI <72 atau >76) Boleh sedikit kasar Tipis Utuh Boleh banyak noda
2	<b>Kondisi kantung udara</b> a. Kedalaman kantung udara b. Kebebasan bergerak	< 0,5 cm Tetap di tempat	0,5 - 0,9 cm Boleh bebas bergerak	>0,9 cm Boleh bebas bergerak dan dapat terbentuk gelembung udara
3	<b>Kondisi putih telur</b> a. Kebersihan b. Kekentalan  c. Indeks	Bebas benda asing Kental  0,134 - 0,175	Bebas benda asing Boleh sedikit encer  0,092-0,133	Boleh sedikit ada benda asing Boleh encer, kuning telur belum tercampur dengan putih telur  0,050-0,091
4	<b>Kondisi kuning telur</b> a. Bentuk b. Posisi  c. Penampakan batas d. Kebersihan e. Indeks	Bulat Di tengah  Tidak jelas Bersih 0,458 - 0,521	Bulat Boleh sedikit bergeser dari tengah Agak jelas Bersih 0,394 - 0,457	Boleh oval Boleh agak kepinggiran  Jelas Bersih 0,330 - 0,393
5	Bau	khas	khas	Khas