

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu produk hasil peternakan yang kaya gizi karena mengandung protein hewani, asam lemak tak jenuh, vitamin dan mineral. Kandungan fosfor dan vitamin A dalam telur jauh lebih tinggi daripada kandungannya dalam daging ayam. Jenis telur yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat yaitu telur ayam, telur itik dan telur puyuh. Telur ayam ras mudah ditemukan di mana-mana, mulai dari warung, pasar tradisional, hingga swalayan. Telur ayam ras banyak diminati masyarakat dari berbagai usia karena rasanya yang lezat, kandungan gizinya yang baik serta harga telur yang relatif terjangkau (Fadilah dan Fatkhuroji, 2013).

Permintaan terhadap telur akan terus meningkat setiap tahunnya seiring dengan pertumbuhan penduduk. Selain itu, peningkatan pendapatan, perubahan gaya hidup dan pola konsumsi, perbaikan tingkat pendidikan serta kesadaran gizi masyarakat juga menjadi penyebab meningkatnya permintaan telur di pasaran. Konsumsi telur ayam ras per kapita tahun 2016 sebesar 99,796 butir, mengalami peningkatan sebesar 2,46% dari konsumsi tahun 2015 sebesar 97,398 butir. Total produksi telur ayam ras pada tahun 2016 sebanyak 1,5 juta ton. Bila dibandingkan dengan tahun sebelumnya, produksi telur ayam ras mengalami peningkatan yaitu sebesar 8,22% (Anonim, 2017<sup>a</sup>). Dalam perkembangannya di Indonesia, usaha peternakan ayam petelur sering kali mengalami kendala berupa *over* produksi

sehingga produksi telur tidak dapat diserap cepat oleh pasar. Kelebihan produksi tersebut terpaksa harus disimpan dalam waktu yang relatif lama.

Telur merupakan salah satu produk pangan yang memiliki karakteristik mudah rusak dan masa simpan yang singkat. Jika dibiarkan pada udara terbuka atau suhu ruang, maka telur hanya dapat bertahan selama 10-14 hari. Penyimpanan telur yang terlalu lama akan mengakibatkan penurunan kualitas telur akan mengalami perubahan-perubahan ke arah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air dan gas dalam telur, perubahan rasa, serta berbau busuk. Hal ini tentu menjadi sebuah permasalahan dalam pemasaran salah satu produk hasil ternak ini. Lamanya masa penyimpanan mengakibatkan penurunan kualitas telur, maka dibutuhkan adanya suatu proses yang dapat memperpanjang daya simpan telur. Mikroba merupakan salah satu penyebab kerusakan telur yang dapat menyebabkan perubahan baik fisik maupun kimia telur. Mikroba memanfaatkan kandungan nutrisi yang tinggi pada telur untuk pertumbuhannya. Cemarannya pada telur dapat berasal dari kotoran ayam dalam kloaka atau dalam kandang. Secara alami, cangkang telur merupakan pencegah yang baik terhadap cemaran mikroba. Cemaran mikroba dapat terjadi pada kondisi suhu dan kelembapan yang tinggi. Apabila penanganan telur tidak dilakukan dengan baik, misalnya kotoran unggas masih menempel pada cangkang telur, maka kemungkinan mikroba dapat mencemari telur, terutama saat telur dipecah. Cemaran mikroba tersebut dapat dikurangi dengan cara mencuci dan mengemas telur sebelum dipasarkan (Djafar dan Rahayu, 2007).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas telur, yaitu merendam telur dalam bahan yang mengandung anti mikroba. Salah satu tanaman yang dapat digunakan yaitu tanaman yang mengandung anti mikroba yaitu kunyit. Tanaman ini sudah akrab dalam kehidupan masyarakat dan telah banyak digunakan sebagai rempah, jamu, kosmetik hingga sebagai obat untuk berbagai penyakit.

Kunyit memiliki berbagai kandungan seperti minyak atsiri, kurkumin, vitamin C, protein dan mineral (Simanjatak, 2012). Kandungan kurkumin dan minyak atsiri dalam kunyit memungkinkan kunyit dapat digunakan pada pengawetan telur ayam ras. Kurkumin dalam kunyit dapat diperoleh dengan menggunakan metode maserasi. Menurut Trihadi dan Deni (2016), pengawetan telur dengan cara perendaman dalam ekstrak kulit manggis konsentrasi 15% dan 20% selama 45 dan 60 menit terbukti efektif memperpanjang masa simpan telur hingga mencapai 28 hari. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh perendaman telur dalam ekstrak kunyit dengan konsentrasi 0%, 10%, 20% dan 30% dengan lama penyimpanan 1, 3, dan 5 minggu terhadap kualitas fisik dan jumlah mikroba telur ayam ras.

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Pengaruh perendaman dalam ekstrak kunyit terhadap kualitas fisik dan jumlah mikroba telur ayam ras.
2. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas fisik dan jumlah mikroba telur ayam ras.

3. Pengaruh interaksi perendaman telur menggunakan ekstrak kunyit dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik dan jumlah mikroba telur ayam ras.

### **Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengaruh perendaman telur dalam ekstrak kunyit dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik dan jumlah mikroba telur ayam ras. Selain itu, untuk memperluas ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang ilmu peternakan.