

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Telur merupakan salah satu produk peternakan yang mengandung zat gizi tinggi. Sebutir telur memiliki kandungan protein, lemak, vitamin, dan mineral, selain itu telur juga memiliki fungsi sebagai preparasi makanan yaitu sebagai bahan pengembang (*leaven*), mengemulsi, mempertebal dan mengikat produk makanan, serta menambah warna (Siregar dkk., 2012). Kandungan protein telur tersebut merupakan salah satu jenis protein yang bermutu tinggi karena mengandung susunan asam amino esensial lengkap sehingga telur dijadikan patokan dalam menentukan mutu protein berbagai bahan pangan (Wardana, 2010).

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang digemari masyarakat, berdasarkan data yang dilaporkan Badan Pusat Statistik, (2020) rata-rata konsumsi telur nasional tahun 2018 mencapai 2,152 kg per kapita seminggu, hal ini meningkat 1,01% dari tahun sebelumnya. Kegemaran masyarakat akan telur tersebut selain karena telur merupakan bahan yang mudah diolah menjadi berbagai macam makanan, juga karena telur memiliki harga yang relatif murah dan mudah didapat. Ketersediaan telur yang selalu ada dan mudah diperoleh ini, harus diimbangi dengan penanganan dan penyimpanan telur yang baik agar telur tidak cepat rusak dan tidak terjadi penurunan kualitas telur. Kualitas telur merupakan karakter dan penampilan fisik telur yang mempengaruhi penerimaan oleh pembeli produk telur tersebut (Roberts dan Ball, 1998).

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Amerika Serikat (FDA) kasus keracunan yang disebabkan oleh telur yang terkontaminasi bakteri tercatat 79 ribu kasus tiap tahun. Kasus keracunan telur tersebut tidak dapat disepelekan lantaran dapat menyebabkan gejala ringan seperti diare, kram perut, perut mual, sakit kepala dan demam hingga gejala berat seperti kematian. Menurut Zaini (2020) keracunan makanan akibat telur dapat menyebabkan kematian dalam dua cara yaitu ketika pasien kekurangan air atau dehidrasi dan

sepsis (kondisi dimana terjadi peradangan diseluruh tubuh yang menyebabkan infeksi). Seperti halnya kasus keracunan telur yang terjadi pada 1 keluarga hingga tewas akibat mengkonsumsi telur yang dibeli dari pasar Sukosari Kabupaten Jember Jawa Timur (detik.com, 2014).

Keracunan telur dapat disebabkan oleh sumber penyakit yang mungkin mencemari telur selama proses produksi dari pemeliharaan, pemanenan, pembersihan, pencucian dan pengolahan (Marwanti, 2010). Selama telur tersebut tidak memiliki kualitas yang baik, maka ada kemungkinan dapat menyebabkan keracunan. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur diantaranya adalah penyakit, suhu lingkungan, induk, pakan, suhu penyimpanan, dan lama penyimpanan (Pinsar, 2016). Tan dkk (2016) menambahkan bahwa kualitas telur dapat berubah karena adanya perlakuan yang diberikan seperti pemanasan dan penyimpanan, selama penyimpanan ini terjadi penguapan air dan CO₂ dalam telur melalui pori-pori kerabang (Jazil dkk. 2013). Penanganan pascapanen seperti pembersihan, temperatur, waktu dan tempat penyimpanan telur, pengepakan dan model transportasi berpengaruh terhadap kualitas telur (Taylor dan Filed, 2004.) Sehingga proses perlakuan telur sebelum telur dikonsumsi mempengaruhi kualitas telur.

Penanganan dan penyimpanan telur merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam menentukan kualitas telur itu sendiri. Penanganan telur yang baik berperan penting dalam pencegahan penyakit yang disebabkan oleh makanan karena terkontaminasi bakteri, virus, dan parasit. Penanganan telur bertujuan untuk memperlambat penurunan kualitas atau kerusakan telur (Rachmawan, 2001). Penanganan dan penyimpanan telur dapat dilakukan oleh masyarakat sebelum dikonsumsi. Masyarakat (peternak, pedagang dan konsumen akhir) memiliki peran penting dalam memperlakukan telur dan menjaga kualitasnya hingga telur layak dikonsumsi. Perlakuan telur tersebut dapat diimbangi dengan pengetahuan masyarakat akan penanganan telur. Pengetahuan-pengetahuan tersebut salah satunya meliputi pemisahan telur yang retak dan tidak retak, pencucian telur dari kotoran-kotoran yang menempel, dan standar penyimpanan telur. Sehingga dapat diduga bahwa pengetahuan masyarakat akan

penanganan telur ini erat kaitannya dengan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur (Indrawan ddk, 2022).

Desa Sukowono merupakan salah satu Desa penghasil telur di Kabupaten Jember. Menurut BPS Kabupaten Jember (2016) Kecamatan Sukowono merupakan salah satu desa sentra produksi telur ayam dengan jumlah produksi mencapai 11.419.891. Telur-telur tersebut dikonsumsi mulai dari masyarakat sekitar Sukowono hingga didistribusikan ke luar kota. Sehingga pengetahuan masyarakat (peternak, pedagang dan konsumen telur) akan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur diperlukan agar kasus keracunan telur dapat dicegah. Berdasarkan hal di atas, maka perlu diadakan penelitian terkait pengetahuan masyarakat Desa Sukowono Kabupaten Jember akan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah tingkat pengetahuan *costumer* Desa Sukowono Kabupaten Jember akan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan *costumer* Desa Sukowono Kabupaten Jember akan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur.

1.4 Manfaat

1. Diharapkan akan memberi informasi kepada *costumer* tentang apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur ayam.
2. Diharapkan dapat memberi informasi kepada *costumer* tentang penanganan telur yang baik sesuai dengan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur.