

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan bahan pangan yang sempurna. Hal ini karena telur memiliki kandungan gizi yang lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh dalam proses pertumbuhan (Suardana dan Swacita, 2009). Telur merupakan produk asal hewan yang memiliki kandungan zat gizi yang lengkap, kandungan proteinnya yang tinggi menjadikan telur sebagai sumber protein hewani penting selain daging, ikan dan susu (Suprapti, 2006). Telur ayam ras mengandung berbagai vitamin dan mineral, termasuk vitamin A, riboflavin, asam folat, vitamin B6, vitamin B12, choline, besi, kalsium, fosfor, dan potassium (Buckle *et al.*, 2009). Telur jika di simpan pada suhu ruang hanya tahan 10 sampai 14 hari, setelah waktu tersebut telur akan mengalami perubahan-perubahan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori kulit telur yang mengakibatkan penurunan berat telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya pengenceran isi telur (Melia *et al.*, 2009).

Salah satu upaya dalam memperpanjang daya simpan telur, sehingga dapat bertahan lama dilakukan dengan jalan pengawetan. Pengawetan sangat penting untuk memperlama daya simpan telur dan mempertahankan kualitas telur, pengawetan yang digunakan merupakan pengawetan alami serta aman (Rahmawati, 2014). Tujuan pengawetan telur yaitu agar dapat mempertahankan mutu dari telur serta memperpanjang masa penyimpanan telur, tujuan utama dari pengawetan telur adalah untuk mencegah penguapan air serta menghambat terlepasnya CO₂ dari dalam isi telur dan menghambat aktifitas dan perkembangbiakan mikroorganisme.

Kerabang telur merupakan lapisan luar telur yang melindungi telur dari penurunan kualitas baik disebabkan oleh kontaminasi mikroba, kerusakan fisik, maupun penguapan. Salah satu yang mempengaruhi kualitas kerabang telur adalah umur ayam, semakin meningkat umur ayam kualitas kerabang semakin menurun, kerabang telur semakin tipis, warna kerabang semakin memudar, dan berat telur semakin besar (Yuwanta, 2010).

Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) merupakan tanaman buah hortikultura berupa pohon dengan famili *sapindaceae*. Selain enak dimakan, rambutan juga memiliki sejumlah khasiat bagi kesehatan. Berbagai referensi menyebutkan, khasiat rambutan yang baik untuk kesehatan tidak lepas dari kandungan kimia di dalamnya. Daun rambutan mengandung tanin dan saponin (Dalimartha, 2007). Tanin merupakan kelompok besar dari senyawa kompleks yang didistribusikan merata pada berbagai tanaman. Hampir setiap famili tanaman mempunyai spesies yang mengandung tanin. Tanin biasanya terdapat pada bagian tanaman yang spesifik seperti daun, buah, kulit dahan dan batang tanin adalah polifenol tanaman yang berfungsi mengikat dan mengendapkan protein. Tanin juga dipakai untuk menyamak kulit (Harbone, 1987).

Menurut Andriyani *et al.* (2010) melaporkan bahwa ekstrak etanol daun rambutan muda mengandung tanin sebesar 6,25% (b/v), sedangkan dalam ekstrak etanol daun rambutan tua mengandung tanin sebesar 6,62% (b/v). Tanin adalah sekelompok senyawa fenolat dengan bobot molekul 500 sampai 3.000 dan dapat bereaksi dengan protein membentuk kompleks protein tanin yang tidak larut pada konsentrasi dan pH tertentu. Tanin dalam berbagai jenis tanaman memiliki struktur kimia dan reaksi yang berbeda-beda tetapi memiliki sifat yang sama yaitu dapat mengendapkan gelatin dan protein. Tanin alami larut dalam air dan dapat menyebabkan terjadinya perubahan warna pada larutan mulai dari warna terang, merah tua, dan cokelat, sehingga tiap-tiap tanin memiliki warna yang khas sesuai sumbernya (Widyasari, 2007).

Pada saat ini telah banyak penelitian tentang pengawetan telur, namun yang menggunakan bahan pengawet yang berasal dari bahan nabati belum banyak dilakukan. Salah satu pengawetan yang sering dijumpai yaitu dengan perendaman telur ke dalam larutan yang mengandung tanin. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang pengawetan telur dengan perendaman ke dalam larutan daun rambutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka diambil sebuah rumusan masalahnya yaitu:

1. Bagaimana pengaruh lama perendaman larutan daun rambutan terhadap karakteristik internal telur ayam ras?
2. Bagaimana pengaruh umur simpan terhadap karakteristik internal telur ayam ras?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang disebutkan, maka tujuan yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan daun rambutan terhadap karakteristik internal telur ayam ras.
2. Untuk mengetahui pengaruh umur simpan terhadap karakteristik internal telur ayam ras.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang pengaruh perendaman larutan daun rambutan terhadap karakteristik internal telur ayam ras.
2. Memberikan tambahan pengetahuan tentang fungsi daun rambutan sebagai alternatif bahan pengawet alami telur ayam ras.

