

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Telur itik adalah salah satu produk hewani yang berasal dari ternak unggas dan telah dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Menurut Idayanti *et al.* (2009) menyatakan bahwa telur itik sebagai bahan pangan yang mudah rusak dan busuk yang disebabkan oleh mikroba, juga disebabkan oleh penguapan air, penguapan karbondioksida, dan aktivitas mikroba sekitar lingkungan telur. Telur memiliki peran penting dalam hal kuliner. Hal tersebut dikarenakan telur merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan makanan. Sehingga para pengusaha kuliner perlu menjaga kualitas telur agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

Upaya dalam mempertahankan kualitas telur itik sehingga dapat bertahan lama dan terjaga kualitasnya, salah satunya dilakukan dengan pengawetan. Menurut Rahmawati *et al.* (2014) menyatakan bahwa pengawetan yang digunakan merupakan pengawetan alami serta aman jika dikonsumsi. Pada prinsip ini yang digunakan pada pengawetan telur adalah pencegahan pelepasan uap air dan gas terutama CO<sub>2</sub> dari dalam telur, serta mencegah penetrasi bakteri ke dalam telur. Ada beberapa cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan telur selain membuat telur asin yaitu dengan penyamakan telur. Pada proses ini dapat dilakukan dengan cara menggunakan bahan penyamak nabati yang berupa tanin yang dapat diperoleh dari daun jambu biji, daun teh, kulit bawang merah, dan kulit kayu, daun rambutan (Budisutiya dan Arisandi, 2006).

Berdasarkan penelitian Andriyani *et al.* (2010) yaitu penentuan kadar tanin daun rambutan secara spektrofotometri ultraviolet visibel disimpulkan 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). Prinsip dari

pengawetan menggunakan bahan penyamak nabati adalah terjadinya reaksi penyamakan pada bagian kulit telur oleh zat penyamak (tanin). Akibatnya kulit telur menjadi impermeabel (tidak dapat bersatu atau bercampur) terhadap air dan gas. Dengan demikian, keluarnya air dan gas dalam telur dapat dicegah sekecil mungkin.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh lama perendaman larutan daun rambutan terhadap nilai kualitas interior telur itik?
2. Berapakah lama waktu perendaman daun rambutan yang terbaik terhadap kualitas interior telur itik ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

- 1 Untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan daun rambutan terhadap kualitas interior telur itik.
- 2 Untuk mengetahui berapakah lama waktu perendaman daun rambutan yang terbaik terhadap kualitas interior telur itik.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh perendaman larutan daun rambutan terhadap kualitas interior telur itik.
2. Memberikan tambahan pengetahuan tentang fungsi daun rambutan sebagai bahan pengawet alami telur itik.