

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang disukai masyarakat Indonesia dikarenakan telur memiliki harga yang murah serta kandungan protein, lemak, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Telur yang dipilih oleh masyarakat untuk konsumsi biasanya adalah telur ayam ras hal ini dikarenakan telur ayam ras lebih murah dari telur ayam kampung dan itik. Menurut Direktorat Jendral Peternakan (2017) produksi telur meningkat setiap tahunnya, pada tahun 2013 produksi mencapai 1.224.400 ton dan terus meningkat mencapai 1.527.135 ton pada tahun 2017 dan diperkirakan akan terus meningkat hingga akhir tahun 2017.

Telur merupakan bahan pangan yang mudah rusak jika disimpan pada suhu ruang tidak dapat bertahan lama, daya simpan telur ayam ras sangat singkat pada suhu ruang hanya mampu bertahan 10 sampai 14 hari setelah itu telur akan mengalami penurunan kualitas. Untuk itu diperlukan pengawetan untuk mempertahankan kualitas telur. Kualitas telur dibagi menjadi tiga yaitu kualitas fisik, kimia dan organoleptik. Hal yang umum dilakukan untuk mengetahui kualitas suatu telur dapat dilakukan dengan cara melihat secara fisik kondisi telur. Kualitas fisik telur dibagi menjadi dua yaitu kualitas eksternal dan kualitas internal telur. Kualitas eksternal meliputi bentuk telur, berat telur, kebersihan telur, dan kebersihan kerabang, kualitas internal meliputi indeks putih telur, indeks kuning telur dan Haugh unit.

Pengawetan telur dapat dilakukan dengan berbagai cara yaitu dengan pelapisan pada kulit telur, penyimpanan pada suhu dingin dan perendaman dalam larutan, perendaman yang sering dilakukan biasanya perendaman dengan menggunakan penyamak nabati yang mengandung tanin. Tanin adalah senyawa fenol yang memiliki sifat larut dalam air dan alkohol, serta tidak larut dalam eter dan benzena. Menurut Soekarto (2013) cara kerja tanin dalam proses penyamakan yaitu adanya reaksi antara senyawa tanin atau polifenol lainnya akan bereaksi dengan protein yang terdapat dalam seluruh kulit, lalu membentuk gumpalan yang menutupi pori-pori. Tanin merupakan senyawa

yang banyak dijumpai pada berbagai macam tumbuhan, salah satunya adalah daun belimbing wuluh.

Belimbing wuluh merupakan tanaman yang banyak ditemukan di daerah-daerah pedesaan, biasanya masyarakat hanya memanfaatkan buah dari belimbing wuluh sebagai bahan tambahan pembuatan sambal dan sebagai obat, sebagian besar masyarakat menganggap daun belimbing wuluh sebagai limbah organik pembuat kotor lingkungan dan tidak memiliki manfaat yang biasanya saat terdapat banyak daun belimbing wuluh akan langsung dibuang ataupun dibakar begitu saja tanpa mengetahui manfaat yang ada pada daun belimbing wuluh.

Pendit dkk. (2016) menyatakan bahwa daun belimbing wuluh memiliki aktivitas antibakteri karena mengandung tanin, flavonoid, dan saponin. Anti bakteri tersebut dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami yang dapat menghambat kerusakan pangan yang diakibatkan oleh aktivitas mikroba. Daun belimbing wuluh memiliki kandungan tanin sebesar 10,92%. Berdasarkan adanya hal-hal tersebut menjadikan dasar penelitian penggunaan larutan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) untuk mempertahankan kualitas internal telur ayam ras.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan larutan daun belimbing wuluh untuk mempertahankan kualitas internal telur ayam ras?
2. Berapakah konsentrasi terbaik dalam penambahan larutan daun belimbing wuluh untuk mempertahankan kualitas internal telur ayam ras?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penggunaan larutan daun belimbing wuluh untuk mempertahankan kualitas internal telur ayam ras.
2. Mengetahui berapa konsentrasi terbaik dalam penggunaan larutan daun belimbing wuluh untuk mempertahankan kualitas internal telur ayam ras.

1.4 Manfaat

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat daun belimbing wuluh sebagai bahan pengawet alami untuk mempertahankan kualitas telur ayam ras.

