

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Telur sebagai produk peternakan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat, total produksi telur di kabupaten Jember pada tahun 2016 sebanyak 13.827.686 butir telur ayam ras, telur itik (bebek) dan telur puyuh, untuk telur puyuh sebanyak 81.955 (BPS, 2018).

Telur puyuh merupakan sumber protein hewani yang potensial dilihat dari nilai nutrisi yang dimilikinya. Menurut Lukito dkk, (2012) setiap 100 g telur puyuh mengandung 15,00 g protein dan 10,20 g lemak. Nilai nutrisi tersebut tidak terlalu berbeda dengan telur ayam dan itik, dengan kandungan protein dan lemaknya berturut-turut adalah 12,8 g dan 11,5 g untuk telur ayam, 13,1 g dan 14,3 g untuk telur itik.

Telur puyuh memiliki sifat yang mudah rusak, kerusakan yang sering terjadi berupa kerusakan fisik, kimia dan kerusakan yang diakibatkan oleh mikroba, baik secara langsung atau tidak langsung, dengan adanya pencemaran mikroba yang berasal dari tanah, udara, air, debu dan kotoran puyuh. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi penyimpanan telur yaitu temperatur, penyimpanan, bau yang berada di sekitar penyimpanan telur. Telur akan mengalami perubahan kualitas seiring dengan lamanya penyimpanan, semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya banyak penguapan cairan di dalam telur dan menyebabkan kantong udara semakin besar (Fitrah dkk 2018)

Karakteristik dan kualitas telur unggas yang beredar di pasar telah dilaporkan oleh Umar dkk (2010) menyatakan adanya variasi karakteristik telur antara peternak dan pasar. Kualitas telur ayam ras yang beredar di setiap pasar memiliki kualitas telur yang berbeda-beda karena di pengaruhi oleh suhu, kondisi pasar dan lama penyimpanan Afyiah dan Nurina (2017). Telur puyuh yang disimpan dari 0 sampai 8 minggu menunjukkan adanya penurunan nilai HU dari 73,72 menjadi 56,93 (Pytel dan Cwikova 2018)

Jarak atau pendistribusian telur puyuh yang berbeda-beda setiap pasar dapat mempengaruhi umur telur pada konsumen yang pada gilirannya mempengaruhi kualitas telur konsumsi, hal ini dikarenakan telur yang dikeluarkan dari kloaka segera mengalami perubahan kandungan internal dan strukturnya. Perubahan-perubahan ini terjadi secara *irreversible* dan terus menerus sekalipun telur di simpan dalam keadaan dan kendali yang baik. Menurut Kunaifi dkk (2019) melaporkan bahwa jarak dan pendistribusian telur itik selama 7 hari dan 14 hari tidak menurunkan kualitas eksternal telur itik yang meliputi berat telur dan indeks bentuk telur namun pendistribusian telur itik selama 7 hari dan 14 hari telur itik menurunkan kualitas internal telur itik yang meliputi nilai indek putih, nilai indek kuning dan nilai haugh unit telur.

Berdasarkan pemaparan di atas menunjukkan jarak atau pendistribusian telur dapat menurunkan kualitas internal telur, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang kualitas telur yang beredar di kecamatan Kaliwates kabupaten Jember yang bertujuan untuk mengetahui kualitas telur puyuh yang beredar di pasar Tradisional kecamatan Kaliwates kabupaten Jember.

### **1.2 Rumusan masalah**

1. Apakah lokasi pasar mempengaruhi kualitas telur yang berada di pasar tradisional di kecamatan Kaliwates kabupaten Jember ?
2. Bagaimana kualitas telur puyuh yang beredar di pasar tradisional di kecamatan Kaliwates kabupaten Jember ?

### **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui kualitas telur puyuh yang beredar di pasar Tradisional kecamatan Kaliwates kabupaten Jember.

### **1.4 Manfaat**

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas telur puyuh yang beredar di pasar tradisional di kecamatan Kaliwates kabupaten Jember.
2. Sebagai pengembangan ilmu bagi pembaca tentang kondisi kualitas telur puyuh yang beredar di kecamatan Kaliwates kabupaten Jember.