

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pemerintah selalu berupaya untuk memenuhi kebutuhan protein hewani yang cukup dan layak bagi masyarakat. Salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa enak, mudah dicerna, memiliki gizi tinggi, dan harganya relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat adalah telur itik. Telur itik memiliki potensi untuk dikembangkan, hal tersebut berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2023) tahun 2022 konsumsi telur itik mencapai 16,6 juta kg per kapita per tahun hal tersebut menurut rata-rata pengeluaran per kapita per minggu berdasarkan kelompok susu dan telur per kabupaten. Telur merupakan salah satu bahan pangan dengan kandungan gizi yang cukup lengkap untuk memenuhi kecukupan gizi masyarakat (Warmana dkk., 2019). Menurut Lestari dkk. (2015) telur tergolong komoditas yang mudah mengalami penurunan kualitas apabila disimpan lebih dari 14 hari di suhu ruang. Kerusakan telur disebabkan karena adanya proses pertukaran gas yang terjadi sehingga menyebabkan telur mengalami oksidasi, maka diperlukan penanganan yang baik untuk mengurangi dan mencegah terjadinya penurunan kualitas telur. Inovasi yang dapat dikembangkan untuk mencegah penurunan kualitas telur adalah dengan cara memberikan bahan pakan dengan kandungan zat yang berfungsi untuk mempertahankan kualitas telur pada saat penyimpanan. Mekanisme penurunan kualitas telur disebabkan oleh kerabang telur yang pecah atau retak sehingga tidak mampu menahan terjadinya kontaminasi pada telur. Antioksidan diketahui mampu memperlambat proses penguapan air dan terlepasnya gas yang terkandung dalam telur serta dapat mencegah tumbuhnya mikroba di dalam telur selama masa penyimpanan. Antioksidan dapat ditemukan pada minyak ikan mujair berbentuk mineral esensial yang salah satunya adalah senyawa selenium (Se) dan pada ekstrak buah mengkudu berupa senyawa flavonoid.

Senyawa selenium yang terdapat pada minyak ikan mujair diperlukan unggas untuk proses pertumbuhan, mencegah terjangkitnya penyakit, dan menjaga fungsi fisiologis di tambah dengan pernyataan beberapa peneliti bahwa senyawa selenium dapat mempengaruhi kualitas telur (Sulistiyawan dkk., 2022). Selenium diketahui

merupakan komponen enzim *glutation peroksidase* yang dapat menghancurkan radikal bebas (Safitri, 2022). Buah mengkudu menurut Abi dkk. (2021) mengandung glikosida dan flavonoid berfungsi sebagai anti bakteri, serta vitamin C sebagai antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang berfungsi untuk menunda, memperlambat, dan mencegah proses terjadinya oksidasi lemak. Menurut Lung dan Destiani (2018) antioksidan merupakan zat yang dapat mencegah terbentuknya radikal bebas, sehingga senyawa flavonoid diperlukan untuk mempertahankan kualitas dan mencegah terjadinya kerusakan pada telur itik.

Penelitian ini menggunakan kombinasi dari dua bahan yaitu, minyak ikan mujair yang mengandung selenium serta ekstrak buah mengkudu yang mengandung flavonoid sebagai antibakteri dan vitamin C sebagai yang diharapkan dapat memperlambat masuk dan tumbuhnya bakteri serta mempertahankan penurunan kualitas telur pada saat waktu penyimpanan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas fisik internal dan eksternal telur itik yang diberi pakan minyak ikan mujair dan ekstrak buah mengkudu ?
2. Bagaimanakah lama penyimpanan terbaik telur yang diperoleh dari itik yang diberi pakan minyak ikan mujair dan ekstrak buah mengkudu ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Untuk Mengetahui pengaruh lama penyimpanan telur itik terhadap kualitas fisik internal dan eksternal telur itik yang diberikan pakan dengan campuran minyak ikan mujair dan ekstrak buah mengkudu
2. Untuk mengetahui berapa lama penyimpanan terbaik telur yang diperoleh dari itik yang diberi pakan minyak ikan mujair dan ekstrak buah mengkudu

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi baik bagi peternak itik, pengusaha pengawetan telur

##### **1. Manfaat teoritis**

Untuk menambah pengetahuan mengenai manfaat dari ekstrak buah mengkudu dan minyak ikan mujair, serta mengetahui bagaimana pengaruh penambahan minyak ikan mujair dan ekstrak buah mengkudu pada pakan terhadap kualitas telur itik.

##### **2. Manfaat praktis**

Untuk membantu memanfaatkan ekstrak minyak ikan mujair dan ekstrak buah mengkudu sebagai bahan pembuatan pakan.