

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat karena padat gizi dan enak rasanya, mudah diolah serta harganya relatif murah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya (Kementerian pertanian, 2010). Namun, telur adalah produk pangan yang bersifat mudah rusak. Telur yang disimpan pada suhu ruang tidak dapat bertahan lama. Daya simpan telur ayam ras sangat singkat hanya sampai dua minggu (Rahmawati *et al.*, 2014). Semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya banyak penguapan cairan dan gas dalam telur sehingga akan menyebabkan rongga udara semakin besar (Sudaryani, 2000).

Akibat dari sifat telur yang mudah rusak, berdampak pada menurunnya kualitas interior telur ayam ras. USDA (2000) menyatakan faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan kualitas telur adalah umur simpan, tekstur kerabang, suhu dan kelembapan selama penyimpanan. Telur akan mengalami perubahan-perubahan kearah kerusakan fisik dan kimia seperti menipisnya kerabang telur, membesarnya kantung udara, Naiknya pH menyebabkan putih telur dan kuning telur mengalami pengenceran dan berat telur menjadi turun (Kusmajadi, 2000).

Cara untuk mempertahankan kualitas telur dapat dilakukan proses pengawetan. Pengawetan telur bertujuan untuk memperlambat laju penurunan kualitas telur. Ada beberapa cara untuk proses pengawetan, salah satunya dengan cara perendaman dalam larutan. Proses perendaman dapat dilakukan dengan larutan dari daun-daunan yang mengandung tanin. Riawan *et al.* (2016) melaporkan, Perlakuan perendaman telur menggunakan larutan daun kelor yang mengandung tanin dengan konsentrasi semakin tinggi mampu mempertahankan indeks putih telur dan nilai haugh unit telur ayam ras.

Kandungan tanin pada bahan nabati dapat di manfaatkan untuk proses pengawetan telur ayam ras. Sumber tanin juga dapat diperoleh dari daun nangka.

Kandungan tanin dalam daun nangka sebanyak 7.08 % (Sasongko *et al.* 2010). Lestari *et al.* (2011) juga membuktikan, bahwa perendaman merupakan ekstrak daun melinjo yang mengandung tanin 4.55% dengan konsentrasi 30 % selama 36 jam dapat mempertahankan kualitas fisik telur dan memperpanjang umur simpan telur ayam ras.

Adanya kandungan tanin pada daun nangka maka dapat digunakan pada pengawetan telur ayam ras melalui cara perendaman larutan daun nangka. Pada umumnya masyarakat Indonesia belum mengetahui cara mempertahankan kualitas telur ayam ras menggunakan larutan daun nangka. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai penggunaan larutan daun nangka sebagai alternatif pengawetan telur ayam ras, sehingga dapat memperlambat laju penurunan kualitas interior telur ayam ras.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang di atas yaitu:

1. Bagaimana pengaruh lama perendaman larutan daun nangka terhadap kualitas interior telur ayam ras?
2. Berapakah lama waktu perendaman larutan daun nangka yang terbaik terhadap kualitas interior telur ayam ras?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian berdasarkan rumusan masalah yang telah di sebutkan yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh lama perendaman larutan daun nangka terhadap kualitas interior telur ayam ras.
2. Untuk mengetahui berapa lama waktu perendaman larutan daun nangka yang terbaik terhadap kualitas interior telur ayam ras.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh lama perendaman larutan daun nangka yang berbeda terhadap kualitas interior telur ayam ras.
2. Memberikan tambahan pengetahuan tentang fungsi daun nangka sebagai alternatif bahan pengawet alami telur ayam ras.