

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur sebagai sumber protein pangan di Indonesia cenderung diminati oleh masyarakat dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya seperti daging ayam dan sapi, karena harga telur relatif lebih terjangkau. Berdasarkan data Widaningsih (2015) Provinsi Jawa Timur merupakan penyumbang produksi telur ayam ras terbesar di Indonesia sebesar 23,43 %, dan menjadi produsen telur ke berbagai daerah di Indonesia yang memiliki produksi telur rendah.

Pemasaran telur pada umumnya terdapat beberapa pola, salah satunya adalah telur dari peternak dijual kepada pedagang besar dan pedagang besar menjual telur kepada pedagang pengecer, terakhir pedagang pengecer akan menjual telurnya kepada konsumen. Rantai tata niaga yang panjang membuat waktu pengiriman telur menjadi lama menyebabkan penurunan kualitas telur. Penurunan kualitas telur menurut Soekarto (2013) dipengaruhi faktor penguapan air dan gas CO₂, masuknya mikroba, lama simpan, kebersihan tempat dan suhu penyimpanan. Metode pengawetan telur yang sering digunakan adalah pendinginan, pengasapan, pengeringan, pelapisan minyak dan parafin cair. Metode lain pengawetan telur konsumsi adalah perendaman telur menggunakan penyamak nabati.

Bakau merupakan salah satu tanaman yang mengandung antioksidan, antibakteri, dan beberapa *genus* tanaman bakau yang tumbuh di Indonesia diantaranya *Avicennia*, *Sonneratia*, *Rhizophora*, *Bruguiera*, *Ceriops*, *Lumnitzera*, *Xylocarpus*, *Aegiceras*, *Scyphyphora*, dan *Nypa* (Sosia dkk. 2014). Tanaman bakau dapat ditemukan diseluruh daerah perairan pantai yang ada di Indonesia. Kandungan tanin yang pada tanaman bakau dapat dimanfaatkan sebagai obat penyakit pendarahan air seni dan sebagai bahan pewarna alami (Noor dkk. 2006). Menurut Poedjiraharjo dkk. (2011) tanaman bakau jenis *Rhizophoraceae* dan *Bruguiera* mengandung senyawa tanin yang dapat digunakan sebagai penyamak nabati telur terutama pada bagian kulit kayu bakau karena memiliki kandungan

tanin lebih tinggi, dan semakin tua umur tanaman bakau maka kandungan tanin yang terkandung di dalamnya semakin tinggi.

Menurut Muchtadi dkk. (2011) tanin dapat menyebabkan koagulasi lapisan kutikula telur yang tersusun dari protein, sehingga pori-pori kulit telur akan tertutup oleh lapisan tipis albumin yang terkoagulasi. Hal-hal tersebut menjadi dasar untuk melakukan penelitian tentang efektivitas penggunaan berbagai jenis kulit kayu bakau terhadap kualitas fisik, nilai organoleptik, dan daya simpan telur ayam ras.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan berbagai jenis kulit kayu bakau sebagai penyamak nabati terhadap kualitas, nilai organoleptik dan daya simpan telur ayam ras?
2. Jenis kulit kayu bakau apakah yang paling efektif sebagai penyamak nabati telur ayam ras?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penggunaan berbagai jenis kulit kayu bakau sebagai penyamak nabati terhadap kualitas, nilai organoleptik dan daya simpan telur ayam ras.
2. Memperlambat penurunan nilai kualitas, nilai organoleptik dan meningkatkan daya simpan telur ayam ras yang diawetkan menggunakan berbagai jenis kulit kayu bakau.
3. Mengetahui jenis kulit kayu bakau yang paling efektif sebagai penyamak nabati telur ayam ras.

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini sebagai bahan informasi untuk pertimbangan bagi masyarakat tentang tanaman bakau sebagai pengawet alami telur konsumsi.