

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Telur ayam merupakan salah satu produk hewani yang berasal dari lemak unggas dan telah dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan misalnya, kandungan gizi telur yang tinggi dan harganya relatif murah (Idamayanti, 2009).

Telur ayam lebih banyak digunakan dalam kehidupan sehari-hari karena mudah diolah dan dimanfaatkan untuk kebutuhan manusia seperti sebagai bahan pencampur makanan, bahan pembuatan roti, obat dan sebagainya. Telur ayam mempunyai bentuk fisik bulat sampai lonjong dengan ukuran yang berbeda-beda, tergantung jenis hewan, umur dan sifat genetiknya (Winarno, 2002).

Bagian dari telur ayam terdiri kuning telur sekitar 30% -32%, albumin sekitar 58%-60%, dan kulit telur sekitar 10%-12%. Albumin atau putih telur mengandung protein yang paling tinggi (Yuanta, 2010). Menurut Hariyoto (1996) bahwa “Kandungan gizi sebutir telur ayam seberat 100 gram terdiri dari protein 12,8 gram, karbohidrat 0,7 gram, lemak 11,5 gram, vitamin dan mineral. Ditambahkan Sudaryani (2003) bahwa hampir semua lemak didalam telur terdapat dalam kuning telur, yaitu mencapai 32%, sedangkan pada putih telur kandungan lemaknya sangat sedikit, maka pengamatan lemak lebih efektif dilakukan pada kuning telur.

Telur mudah mengalami penurunan kualitas yang disebabkan oleh kerusakan fisik, serta penguapan air, karbondioksida, ammoniak, nitrogen dan hidrogen sulfida dari dalam telur (Muchtadi, 2010). Lama penyimpanan menentukan kualitas telur, semakin lama telur disimpan, kualitas dan kesegaran telur semakin menurun (Haryoto, 2010). Jika dibiarkan diudara terbuka (suhu ruang) telur hanya bertahan 10-14 hari, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan – perunahan kearah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori kulit telur yang berakibat kurangnya berat telur, perubahan komposisi kimia dan

terjadinya pengenceran isi telur (Cornelia 2014). Hasil penelitian yang dilakukan Fibrianti (2012) menunjukkan telur yang disimpan pada suhu kamar selama 25 hari tanpa perlakuan apapun akan menurun kualitasnya.

Menurut Sarwono (1997), proses yang menyebabkan kerusakan telur sehingga terjadi penurunan kualitas antara lain masuknya mikroba perusak, menguapnya air dan gas dari dalam telur melalui pori-pori kerabang karena pengaruh lingkungan serta berjamurnya kulit karena lembabnya ruang penyimpanan. Kerabang telur dapat memengaruhi laju penurunan kualitas telur, semakin tebal kerabang relatif berpori lebih sedikit dan sempit, sehingga penguapan dapat dicegah dan laju penurunan kualitas semakin lambat. Tebal tipisnya kerabang telur dipengaruhi oleh strain ayam, umur induk, pakan, stres dan penyakit pada induk. Kualitas internal telur akan mengalami penurunan, baik karena proses fisiologis maupun karena bakteri pembusuk. Selanjutnya dinyatakan bahwa karakter kualitas internal telur selama penyimpanan tergantung dari faktor genetis seperti umur dan suhu lingkungan (Abbas, 1989).

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik meneliti tentang “**pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap kadar lemak dan pH telur ayam**”.

## **1.2 Ruang Lingkup**

Adapun ruang lingkup penelitian ini adalah penentuan kadar lemak dan pH pada telur ayam dengan lama penyimpanan berbeda-beda.

## **1.3 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diurai diatas, maka disusun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Apakah ada pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap kadar lemak dan pH pada telur ayam?

## **1.4 Batasan Masalah**

Dalam penelitian ini, telur yang dianalisis adalah telur ayam ras yang diperoleh dari peternakan.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan pada penelitian yaitu untuk mengetahui pengaruh :

1. Untuk mengetahui apakah ada pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap kadar lemak dan pH telur ayam
2. Untuk mengetahui seberapa lama batas waktu penyimpanan telur ayam pada suhu kamar sehingga masih layak dikonsumsi

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sumber informasi yang dapat digunakan konsumen terhadap batas waktu penyimpanan telur yang masih layak dikonsumsi
2. Sebagai tambahan informasi bagi pengembangan ilmu tentang lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap kadar lemak dan pH telur ayam