

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Pertambahan jumlah penduduk Indonesia yang disertai dengan perkembangan pengetahuan dan tingkat kesadaran masyarakat tentang kebutuhan gizi menyebabkan terjadinya peningkatan konsumsi telur. Telur ayam merupakan salah satu bahan makanan yang banyak mengandung protein, khususnya protein hewani. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Masyarakat Indonesia umumnya mencukupi kebutuhan protein dengan mengkonsumsi telur ayam. Dalam sebutir telur ayam terkandung asam amino yang lengkap dan hampir semua mineral, serta kalori tinggi ada didalamnya. Oleh karena sifat telur tersebut, maka telur sering disebut kapsul gizi, yang sangat dianjurkan untuk dikonsumsi manusia. Dalam kenyataannya, telur memang menjadi bahan makanan yang digemari oleh masyarakat hingga sekarang ini.

Menurut Kusnadi (2007), kandungan gizi telur ayam terdiri dari : air 73,6%, Protein 12,8%, Lemak 11,8%, dan Karbohidrat 1,0%, dan komponen lainnya 0,8%. Putih telur terdiri sepenuhnya oleh protein dan air dan kadar lemak pada putih telur hampir tidak ada. Maka pengamatan protein lebih efektif dilakukan pada putih telur.

Telur yang dikonsumsi masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang dternakkan. Jenis telur yang banyak dikonsumsi adalah telur ayam ras. Telur ayam ras adalah salah satu sumber pangan protein hewani yang populer dan sangat diminati oleh masyarakat. Hampir seluruh kalangan masyarakat dapat mengkonsumsi telur ayam ras untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Hal ini karena telur ayam ras relatif murah dan mudah diperoleh serta dapat memenuhi kebutuhan gizi yang diharapkan. Telur ayam ras mempunyai bentuk fisik bulat sampai lonjong dengan ukuran yang berbeda-beda, tergantung jenis hewan, umur, dan sifat genetiknya. Telur tersusun atas tiga bagian yaitu kulit telur, putih telur, dan kuning telur (Saputra, R, dkk. 2015)

Berdasarkan berat telur ayam, maka bagian telur terdiri dari kuning telur sekitar 30%-32%, albumin sekitar 58%-60%, dan kulit telur sekitar 10%-12%.

Albumin atau putih telur mengandung protein paling tinggi dan mempunyai manfaat sangat besar bagi tubuh manusia (Yuwanta, 2010).

Dari beberapa penelitian yang dilakukan para ahli, misalnya Haryoto (1996), Rasyaf (1991), dan Riyanto (2001), menyatakan bahwa kerusakan isi telur disebabkan adanya CO₂ yang terkandung didalamnya sudah banyak yang keluar, sehingga derajat keasaman meningkat. Penguapan yang terjadi juga membuat bobot telur menyusut, dan putih telur menjadi lebih encer.

Menurut Suprapti (2002), beberapa hal yang dapat menyebabkan kerusakan atau penurunan kualitas pada telur, antara lain dibiarkan atau disimpan di udara terbuka melebihi batas waktu kesegaran (lebih dari 2 minggu), pernah jatuh / sesama telur sehingga menyebabkan kulit luarnya retak atau pecah, terserang penyakit (dari unggas), pernah dierami namun tidak sampai menetas dan terendam cairan cukup lama.

Minimnya pengetahuan tentang lama penyimpanan telur ayam pada suhu ruang menyebabkan masyarakat cenderung belum memerhatikan jangka waktu lama penyimpanan telur ayam yang baik. Hal ini diduga karena masyarakat belum mengetahui perubahan-perubahan akibat penyimpanan telur ayam seperti penurunan kualitas telur ayam selama penyimpanan serta lama simpan telur ayam terbaik pada suhu ruang (Poedjiadi, 1994).

Kualitas telur ayam yang terbaik berada pada saat ditelurkan, semakin lama penyimpanan mengakibatkan penurunan kualitas telur ayam. Selama 14 hari penyimpanan pada suhu kamar, telur akan mengalami penurunan kualitas, bahkan akan segera membusuk (Hadiwiyoto, 1983). Menurut Sudaryani (2003), telur akan mengalami perubahan seiring dengan lamanya penyimpanan. Semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya penguapan cairan dalam telur semakin banyak. Indikasi rusaknya telur selama penyimpanan adalah penurunan kualitas telur meliputi penurunan kekentalan putih telur, peningkatan derajat keasaman, besarnya kantung udara, ada tidaknya noda, dan aroma isi telur.

Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik meneliti tentang **Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar Terhadap Kadar Protein Telur Ayam.**

1.2. Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup penelitian ini adalah penentuan kadar protein pada telur ayam dengan lama penyimpanan yang berbeda-beda dan disimpan pada suhu kamar.

1.3 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka disusun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Apakah ada pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar protein pada telur ayam ?

1.4 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini telur yang dianalisis adalah telur ayam ras yang diperoleh dari peternak dan komponen protein yang diteliti yaitu pada putih telur dan kuning telur.

1.5 Tujuan Penelitian

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

1.6 Manfaat Penelitian

1. Sumber informasi bagi masyarakat tentang batas waktu maksimum sehingga telur masih layak untuk dikonsumsi
2. Sebagai tambahan informasi bagi pengembangan ilmu tentang lama penyimpanan terhadap kadar protein telur ayam.