

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia sendiri telur ayam masih dibagi menjadi dua jenis, yaitu telur ayam negeri dan telur ayam kampung. Telur ayam kampung memiliki ukuran lebih kecil, tetapi warna kuningnya lebih cerah. Telur ayam kampung yang asli mempunyai kelebihan dibandingkan telur ayam yang lain. Selain sumber kalori dan protein hewani yang cukup baik (mudah diserap usus dalam jumlah yang banyak) dapat dipakai sebagai campuran minuman jamu yang diyakini dapat memberikan kesegaran pada tubuh. Per 100 gram telur ayam kampung mengandung 174 kalori, 10,8 gram protein, 4,9 mg zat besi dan 61,5 g retinol (vitamin A). Telur ayam kampung mempunyai kandungan vitamin E-nya dua kali lipat lebih banyak dari ayam ras, dan lemak omega-3-nya 2,5 kali lebih unggul. Kuning telur juga mengandung *lecithin*, yang bersama omega-3 akan berfungsi menyeimbangkan kadar kolesterol dan lemak jenuhnya.

Telur merupakan salah satu produk yang berasal dari ternak unggas dan telah di kenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Telur sebagai bahan pangan yang mempunyai banyak kelebihan misalnya, kandungan gizi telur yang tinggi, dan harga relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya. Sebagai bahan campuran untuk minuman jamu, minuman energy, adonan roti, dan bahan baku makanan lainnya (Djaelani, 2016).

Kondisi ekonomi masyarakat sangat mempengaruhi tingkat konsumsi, sehingga masyarakat membutuhkan sumber gizi yang harganya terjangkau. Kualitas telur sesuatu yang dinilai, dilihat dan diamati pada telur untuk perbandingan baik atau tidaknya telur sehingga dapat dipergunakan untuk kebutuhan konsumen. Permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat peternak maupun distributor saat ini adalah menyangkut daya simpan telur. Saat terjadi kelebihan stok, maka telur tersebut dengan sangat terpaksa harus disimpan untuk waktu yang tidak tentu sebagai upaya mengantisipasi kerugian akibat kerusakan yang terjadi.

Putih telur merupakan cairan putih yang sering disebut albumen/glaire, yang mengandung nilai lemak yang tinggi, telur yang disimpan tanpa perlakuan apapun selama 25 hari akan menurunkan kualitas telur (Romantica.2018). Selanjutnya Putih telur atau albumen merupakan bagian telur yang berbentuk seperti gel, mengandung air dan terdiri atas empat fraksi yang berbeda-beda kekentalannya. Kualitas telur yang baik berada pada saat ditelurkan, telur akan mengalami perubahan seiring dengan lamanya penyimpanan. Semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya banyak penguapan cairan dan gas dalam telur, Indikasi rusaknya telur selama penyimpanan adalah

penurunan kualitas telur meliputi penurunan kekentalan putih telur, peningkatan pH, besarnya kantung udara, ada tidaknya noda, dan aroma isi telur (Astria, 2017).

Mengingat sifat telur yang mudah rusak, maka tentunya dibutuhkan suatu teknologi tertentu untuk mengolah dan mengawetkan telur sehingga daya simpannya (*self life*) dapat diperpanjang, mudah dalam hal penanganan, hemat ruang penyimpanan tanpa mengurangi nilai gizi serta sifat-sifat fungsionalnya. Pengolahan menjadi tepung telur mampu memperpanjang umur simpan (sampai dengan 1 tahun), mudah dalam transportasi, hemat dalam penggunaan ruang serta kandungan gizi dan sifat fungsionalnya yang tetap terjaga. Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian pada tepung putih telur pada Ayam ras dan Buras untuk mengetahui bagaimana kualitas jenis putih telur ayam terhadap kualitas kimia : kadar air pH dan protein tepung telur.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh limbah putih telur jenis ayam dan lama desugerasi yang berbeda terhadap kualitas kimia : kadar air, pH, dan protein tepung putih telur?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh limbah putih telur jenis ayam dan lama desugerasi putih telur terhadap kualitas kimia : kadar air, pH, dan protein tepung putih telur.

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini di harapkan dapat menjadi bahan informasi dasar terhadap pengaruh limbah putih telur jenis ayam dan lama desugerasi yang berbeda terhadap kualitas kimia : kadar air, pH, dan protein tepung putih telur.