

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Telur adalah salah satu bahan makanan yang berasal dari ternak unggas dan merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi, selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari protein, lemak, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks.

Telur merupakan produk hasil ternak yang bernilai gizi tinggi, tetapi telur juga mempunyai sifat-sifat yang kurang menguntungkan. Menurut Sirait (1986) bahwa telur mudah mengalami penurunan kualitas yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan seperti kelembaban, temperatur, dan kualitas awal telur itu sendiri, kulit telur yang mudah pecah, retak dan tidak dapat menahan tekanan mekanis yang terlalu besar dengan demikian, telur tidak dapat diperlakukan secara kasar pada suatu wadah selain itu, ukuran telur yang tidak sama besar dan bentuk elipnya memberikan masalah dalam penanganan telur secara mekanis dalam suatu sistem yang kontinyu.

Kerusakan telur yang terjadi setelah panen mencapai sekitar 15 – 20%. Hal ini antara lain disebabkan oleh terbatasnya perlakuan teknologi, rantai pemasaran yang terlalu panjang serta keadaan lingkungan yang kurang menguntungkan.

Riyanto (2001) mengemukakan bahwa penurunan kualitas telur disebabkan oleh adanya kontaminasi mikrobial dari luar yang masuk melalui pori-pori kerabang telur dan kemudian merusak isi telur. Selain itu, juga disebabkan oleh menguapnya air dan gas seperti karbondioksida, amonia, dan nitrogen dari dalam telur. Penguapan yang terjadi membuat bobot telur menyusut, dan putih telur menjadi lebih encer.

Guna mengantisipasi penurunan kualitas telur pascapanen perlu suatu teknologi pengawetan. Salah satu cara pengawetan telur adalah menutup pori-pori kerabang telur dengan bahan yang aman, tidak beracun dan tidak menimbulkan bau yang tidak diinginkan. Zat yang biasa digunakan adalah tanin yang terkandung di dalam batang, kulit kayu, daun dan buah tanaman.

Buah pisang yang belum matang banyak mengandung tanin terutama pada kulit buah. Kulit buah pisang dapat diperoleh dari suatu tempat pengolahan buah pisang yang dilakukan oleh masyarakat secara umum. Kulit buah pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya, kira-kira 1/3 dari buah pisang yang belum dikupas. Pada umumnya kulit buah pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau.

Pengawetan dengan perendaman telur menggunakan filtrat kulit buah pisang merupakan salah satu solusi alternatif cara pengawetan telur segar, dengan pertimbangan kulit pisang banyak mengandung tanin. Selain itu, kulit pisang dinilai sangat ekonomis karena bahan yang digunakan mudah diperoleh dan biaya

yang dibutuhkan relatif murah, sehingga peternak dapat memperpanjang daya simpan telur.

Umumnya sebagian besar masyarakat belum mengetahui cara pengawetan telur menggunakan kulit pisang. Oleh karena itu, maka dilakukan penelitian tentang “Penggunaan Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca normalis*) Sebagai Pengawet Telur Ayam Ras”.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana cara penggunaan kulit buah pisang kepok sebagai bahan pengawet telur sehingga dapat memperpanjang daya simpan telur.

### **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara penggunaan kulit buah pisang kepok sebagai bahan pengawet telur.

### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi tentang cara penggunaan kulit pisang kepok sebagai bahan pengawet telur dan menunjukkan daya guna kulit buah pisang kepok sebagai bahan pengawet telur.