

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Telur adalah bahan pangan hasil ternak unggas yang mempunyai sumber protein hewani yang mempunyai rasa yang lezat, gampang dicerna serta begizi tinggi. Selain itu telur gampang diperoleh serta harganya relatif murah. Dalam perkembangannya, sudah tidak sedikit di lakukan teknik pengolahan telur bagi atau bisa juga dikatakan untuk menaikkan daya tahan dan kesukaan konsumen. Pendapat dari Winarno serta Koswara, (2002). Telur adalah bahan pangan yang sempurna, lantaran memiliki kandungan zat-zat gizi yng lengkap bagi pertumbuhan mahluk hidup baru. Protein telur mempunyai susunan asam amino esensial yang lengkap menjadikan dijadikan standar bagi atau bisa juga dikatakan untuk menentukan mutu protein dari bahan lain.

Keunggulan telur menjadi produk peternakan yang kaya gizi pun adalah suatu kendala lantaran salah satunya bahan pangan yang gampang rusak. Permasalahan dalam pemasaran produk hasil ternak merupakan karakteristik produk yang adalah bahan pangan yang gampang rusak, menjadikan proses pengawetan adalah satu dari sekian banyaknya cara bagi atau bisa juga dikatakan untuk mengatasinya. Pengawetan telur utuh bertujuan bagi atau bisa juga dikatakan untuk mempertahankan mutu telur segar. Prinsip dalam pengawetan telur segar merupakan mencegah penguapan air serta terlepasnya gas-gas lain dari dalam isi telur, dan mencegah masuk serta tumbuhnya mikroba di dalam telur selama mungkin. Hal-hal di atas bisa di lakukan yang dengannya cara menutup

pori-pori kulit telur ataupun mengatur kelembaban serta kecepatan peredaran udara dalam ruangan penyimpanan. Penutupan pori-pori kulit telur bisa dilakukan yang dengannya mempergunakan larutan kapur, parafin, minyak nabati (minyak sayur), air kaca (water glass), dicelupkan dalam air mendidih serta lain-lain. Sedangkan pengaturan kecepatan serta kelembaban udara bisa dilakukan yang dengannya penyimpanan di ruangan khusus.

Salah satu bahan pengawet tradisional yang dapat digunakan adalah larutan kapur yang murah dan mudah di dapat. Winarno dan Koswara (2002) menyatakan bahwa kapur (CaO) akan bereaksi dengan karbondioksida membentuk lapisan tipis kalsium karbonat (CaCO<sub>3</sub>) dan akan menutupi pori-pori kulit telur. Pori-pori telur yang tertutup tersebut dapat mencegah keluarnya air dan gas-gas lain dari dalam isi telur.

Berdasarkan uraian diatas, bahan pengawet kapur memiliki kelebihan dan kekurangannya. Dengan demikian, diperlukan suatu penelitian untuk mengetahui efektivitas pengawetan telur ayam ras dengan perendaman menggunakan larutan kapur.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh larutan kapur terhadap pengawetan telur?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh larutan kapur (limestone) terhadap daya awet telur.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Menambah pengetahuan penulis tentang bagaimana pengaruh pengawetan telur ayam ras dengan menggunakan larutan kapur dan sebagai bahan informasi bagi peternak ayam ras, khususnya untuk pedagang telur.