

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur ayam ras merupakan produk yang dihasilkan dari usaha pemeliharaan ayam ras. Produksi telur ayam ras yang tinggi akan membuat penyimpanannya kurang maksimal karena telur merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi dengan bakteri sehingga cepat rusak (*perishable food*). Potensi produksi telur yang semakin meningkat perlu di imbangi dengan penanganan khusus untuk mempertahankan kualitas telur. Syarief dan Halid (1990) mengemukakan bahwa telur ayam ras memiliki umur penyimpanan yang tidak lama yaitu dapat bertahan 10-14 hari saja, setelah 14 hari kualitas telur akan semakin menurun. Penurunan kualitas telur dipengaruhi oleh pori-pori telur yang terbuka sehingga memudahkan mikroba yang berasal dari luar telur dapat masuk kedalam telur. Mikroba masuk ke dalam telur karena adanya zat-zat yang dibutuhkan oleh pertumbuhan bakteri seperti kandungan protein dan air. Penyimpanan pada suhu ruang masih belum bisa mempertahankan kualitas telur.

Guna mencegah terjadinya penurunan kualitas telur dapat dilakukan melalui teknologi pengawetan agar nilai gizinya tidak menurun. Pengawetan dapat dilakukan dengan cara kering, perendaman, penutupan kulit dengan bahan pengawet, dan penyimpanan dalam ruangan pendingin. Pengawetan dapat dilakukan dengan cara

merendam telur segar ke dalam berbagai larutan seperti air kapur, larutan air garam, dan penyamak nabati yang mengandung tanin.

Tanin merupakan substansi yang tersebar luas pada semua jenis tumbuhan hijau yang tumbuh diseluruh dunia dengan kadar dan kualitas yang berbeda-beda. Pada tanaman, tanin terdapat di dalam buah yang belum matang, daun, batang dan kulit kayu. Salah satu jenis tanaman yang mengandung tanin dalam daunnya adalah sirsak, sehingga dapat dijadikan pengawet nabati pada telur.

Penelitian penggunaan daun sirsak pada pengawetan telur telah dilakukan oleh beberapa penelitian. Kartina (2017) melakukan penelitian pengaruh konsentrasi ekstrak daun sirsak sebagai pengawet telur ayam ras dan umur telur terhadap kualitas organoleptik. Perendaman telur ayam ras menggunakan ekstrak daun sirsak dengan konsentrasi (0%, 25%, dan 50%) dan umur telur (1 hari, 3 hari, dan 5 hari). Hasilnya menunjukkan peningkatan umur telur yang digunakan dapat meningkatkan rasa dan kesukaan, namun tidak mengubah aroma, warna dan tekstur. Peningkatan konsentrasi ekstrak daun sirsak yang digunakan dapat meningkatkan rasa dan kesukaan, namun tidak mengubah aroma, warna dan tekstur. Konsentrasi ekstrak daun sirsak dengan umur telur dapat mengubah tekstur, namun tidak mengubah aroma, rasa, warna dan kesukaan.

Tamal (2016) melakukan penelitian perendaman ekstrak daun sirsak sebagai bahan pengawet kualitas telur itik hasil. Penelitian ini dilakukan dengan perendaman telur selama 20 jam dan 40 jam sedangkan konsentrasi daun sirsak yang digunakan adalah 168 gram dan 336 gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi

kosentrasi daun sirsak maka dapat menyebabkan kualitas albumen (AI) dapat dipertahankan selama penyimpanan 42 hari (perlakuan A1B2), sedangkan perendaman daun sirsak yang lama (40 jam) dan kosentrasi daun sirsak rendah (168) menyebabkan kualitas albumen selama penyimpanan semakin rendah (perlakuan A2B1). Perendaman ekstrak daun sirsak 336 gram yaitu perlakuan A1B2 dan A2B1 menghasilkan YI pada grade III yang dipertahankan kondisinya hingga penyimpanan 14-21 hari sedangkan AI dan HU dengan presentase tertinggi pada perlakuan A1B2 pada grade III yang dapat dipertahankan pada penyimpanan 35 hari. Berdasarkan keseluruhan perlakuan yang terbaik adalah perendaman selama 20 jam dengan kosentrasi daun sirsak 336 gram. AI telur itik pada penyimpanan 14 hari sangat berpengaruh nyata $P > 0,01$ pada perlakuan lama perendaman (A). sedangkan kosentrasi daun sirsak (B) dan interaksi antara lama perendaman dan kosentrasi daun sirsak (AB) tidak berpengaruh nyata (non signifikan) karena $P < 0,05$. YI telur penyimpanan 0 hari perlakuan A,B dan AB sangat berpengaruh nyata yaitu $P > 0,01$ demikian pula penyimpanan telur 28 hari nyata pada B dan tidak berpengaruh nyata pada perlakuan A dan AB. Penyimpanan telur itik 35 hari menghasilkan YI yang sangat berpengaruh nyata pada perlakuan A dan berpengaruh nyata pada perlakuan B dan tidak nyata pada AB. HU telur itik pada perlakuan pada penyimpanan 0 hari tidak nyata demikian pula 21, 28 35, dan 42 hari. Penyimpanan pada 7 hari nyata pada interaksi AB sedangkan 14 hari nyata pada perlakuan A. Tamal (2016) menyarankan bahwa menggunakan konsentration daun sirsak harus lebih dari 336 dengan perendaman kurang dari 24 jam sebagai alternatif pengawetan telur dan pada

penelitian Kartina (2017) di sarankan agar pengawetan telur ayam ras, sebaiknya menggunakan konsentrasi ekstrak daun sirsak 25% dan umur telur 3 hari sebagai bahan pengawet.

Berdasarkan saran dari kedua penelitian di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian pengawetan menggunakan daun sirsak (*Annona muricata L.*) dengan konsentrasi yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pemanfaatan daun sirsak (*Annona muricata L.*) sebagai bahan pengawet telur ayam ras.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pemanfaatan daun sirsak (*Annona muricata L.*) sebagai bahan pengawet telur ayam ras.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan informasi ilmiah tentang pemanfaatan daun sirsak terhadap daya awet telur ayam ras konsumsi.
2. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat umum tentang pemanfaatan daun sirsak terhadap daya awet telur ayam ras konsumsi, sehingga masyarakat dapat memanfaatkannya dalam pengawetan telur.

1.5 Hipotesa

Perendaman telur menggunakan daun sirsak mampu mempertahankan daya awet telur ayam ras konsumsi.