

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Telur merupakan salah hasil produk peternakan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat khususnya di Indonesia, karena telur kaya akan gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia disebabkan kandungan protein, lemak dan mineral, namun telur merupakan produk peternakan yang mudah rusak. Telur yang disimpan pada suhu ruang tidak dapat bertahan lama. Daya simpan telur ayam ras sangat singkat hanya sampai dua minggu (Rahmawati, *dkk.* 2014). Menurut Sudaryani (2003), semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya banyak penguapan cairan dan gas dalam telur sehingga akan menyebabkan rongga udara semakin besar. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya pencegahan penguapan cairan dan gas dalam telur.

Untuk memperpanjang daya penyimpanan pada telur perlu dilakukan pengawetan, Prinsip dalam pengawetan telur segar adalah mencegah penguapan air dan terlepasnya gas-gas dari dalam isi telur, serta mencegah masuk dan tumbuhnya mikroba di dalam telur selama mungkin. Penutupan pori-pori kulit telur dapat dilakukan dengan menggunakan larutan kapur, parafin, minyak nabati (minyak sayur), air kaca (water glass), Prinsip dasar dari pengawetan menggunakan bahan penyamak nabati adalah terjadinya reaksi penyamakan pada bagian luar kulit telur oleh zat penyamak (tanin) (Koswara, 2009). Salah satu tumbuhan yang mengandung zat penyamak nabati ( tannin ) adalah alang-alang.

Alang-alang secara tradisional sering dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai herbal, masyarakat di Sulawesi tenggara telah memanfaatkan akar alang-alang sebagai obat hipertensi (Ruslin, dkk. 2013). Bagian alang-alang yang digunakan sebagai obat adalah akar. Akar alang-alang mengandung air (81,01%), karbohidrat (6,32%), serat (5,86%), abu (1,13%), monitol, senyawa K, sakarosa, glukosa, malic acid, citric acid, arundoin, cyllindrin, fernenol, simiarenol, anemonin yang berguna untuk memperlancar pengeluaran air seni (diuretik), serta menurunkan panas (antipiretik) (Mursito, 2000). Metode pembuatan rebusan akar alang-alang adalah dengan cara direbus. Rebusan digunakan dengan orientasi bahwa zat flavonoid yang berefek antipiretik terutama larut dalam air cukup stabil pada pemanasan suhu 70-80°C (Harborne, 1987). Menurut penelitian Ayeni dan Yahya (2010), ekstrak akar alang-alang mengandung tanin, saponin, flavonoid, terpenoid, alkaloid, fenol, dan *cardiac glycosides*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari uraian latar belakang diatas rumusan masalah yang dapat ditarik adalah Bagaimanakah pengaruh pemberian filtrat akar alang-alang (*Imperata Cylindrica*) terhadap telur ayam ras.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian filtrat akar alang-alang (*Imperata Cylindria*) terhadap telur ayam ras.

#### **1.4 Manfaat**

1. Sumber informasi pengetahuan tentang pengawetan telur menggunakan akar alang-alang bagi masyarakat umum.
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa, dosen dan pihak-pihak yang membutuhkan.