

BAB I

PENDAHULUAN

Telur merupakan makanan sumber protein hewani yang murah dan mudah untuk didapatkan oleh masyarakat Indonesia. Telur memiliki kandungan gizi yang lengkap mulai dari protein, lemak, vitamin, dan mineral. Meskipun demikian telur juga mudah mengalami penurunan kualitas yang disebabkan oleh kontaminasi mikroba, kerusakan secara fisik, serta penguapan air dan gas-gas seperti karbondioksida (CO₂), amonia (NH₃), nitrogen (N₂), dan hidrogen sulfida (H₂S) dari dalam telur. Semakin lama telur disimpan penguapan yang terjadi akan membuat bobot telur menyusut dan putih telur menjadi lebih encer. Selain dipengaruhi oleh lama penyimpanan, penguapan ini juga dipengaruhi oleh suhu, kelembaban relatif dan kualitas kerabang telur.

Kerabang telur merupakan lapisan luar telur yang melindungi telur dari penurunan kualitas baik disebabkan oleh kontaminasi mikroba, kerusakan fisik, maupun penguapan. Salah satu yang mempengaruhi kualitas kerabang telur adalah umur ayam, semakin meningkat umur ayam kualitas kerabang semakin menurun, kerabang telur semakin tipis, warna kerabang semakin memudar dan berat telur semakin besar (Yuwanta, 2010). Ada dugaan bahwa telur yang lebih besar memiliki pigmen warna lebih sedikit dan warnanya lebih terang jika dibandingkan dengan telur yang lebih kecil. Telur dengan warna coklat tua lebih kuat dan tebal dibanding telur yang berwarna coklat terang (Joseph *et al.*, 1999). Kerabang telur yang tipis relatif berpori lebih banyak dan besar sehingga mempercepat turunnya

kualitas telur akibat penguapan (Haryono, 2000). Sehubungan dengan hal tersebut perlu dilakukan suatu penelitian mengenai penurunan kualitas telur yang memiliki intensitas warna coklat kerabang yang berbeda selama penyimpanan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan penurunan kualitas telur pada telur ayam ras yang memiliki intensitas warna coklat kerabang yang berbeda selama penyimpanan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan petunjuk dalam memilih telur berdasarkan intensitas warna coklat kerabang yang dikaitkan dengan penurunan kualitasnya selama penyimpanan.