

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Telur merupakan sumber protein yang sangat penting bagi tubuh. Telur termasuk bahan pangan hewani yang mudah didapatkan dan termasuk murah. Tidak heran bila telur menjadi bagian dari menu yang terhidang di meja makan setiap hari nya. Selain kaya nutrisi, telur juga banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan. Kandungan protein yang tinggi dan spesifik membuat telur mempunyai nilai fungsional dalam proses pengolahan makanan.

Telur merupakan salah satu produk hewani yang digunakan sebagai bahan pangan sumber protein, lemak dan vitamin. Telur mudah rusak karena penyimpanan yang disebabkan adanya bakteri yang mengontaminasi kerabang telur. Semakin lama penyimpanan telur maka semakin menurunkan kualitasnya. Ini diakibatkan karena menguapnya gas karbondioksida dari dalam telur. (Gaman dan Sherrington, 1994)

Telur merupakan kumpulan makanan yang ada didalam suatu wadah untuk perkembangan embrio. Isi dari telur akan semakin habis begitu telur telah menetas. Telur tersusun oleh tiga bagian utama: yaitu kulit telur, putih telur dan kuning telur. (Rasyaf, 1990)

Putih telur disebut juga dengan albumen. Albumen pada telur tidak terlihat putih sebelum dimasak atau dikocok. Kadang dijumpai albumen yang agak kekuningan atau kehijuan, yang mengindikasikan kandungan vitamin riboflavin pada albumen.

Putih telur yang keruh menandakan keberadaan karbondioksida yang belum keluar melalui cangkang, menandakan bahwa telur masih sangat segar.

Albumen merupakan bagian telur yang kaya protein. Protein merupakan salah satu kelompok bahan makronutrien. Tidak seperti bahan makronutrien lainnya (karbohidrat dan lemak), protein ini berperan lebih penting dalam pembentukan biomolekul daripada sumber energi. Apabila organisme sedang kekurangan energi, maka protein ini dapat juga di pakai sebagai sumber energi. Keistimewaan lain dari protein adalah strukturnya yang selain mengandung N, C, H, O, juga mengandung S, P dan Fe. (Sudarmadji, 1989)

Protein bagi tubuh adalah zat utama dalam pembentukan dan pertumbuhan tubuh, protein juga sebagai sumber energi apabila tubuh kekurangan karbohidrat dan lemak. Rata-rata unsur kimia yang terdapat dalam protein adalah karbon 50%, hydrogen 7%, oksigen 23%, nitrogen 16%, belerang (0-3%) dan fosfor (0-3%). (Poedjiadi dan Supriyanti, 2006)

1.2 RUMUSAN MASALAH

Telur merupakan salah satu produk hewani yang digunakan sebagai bahan pangan sumber protein, lemak dan vitamin. Telur mudah rusak karena penyimpanan yang disebabkan adanya bakteri yang mengontaminasi kerabang telur. Semakin lama penyimpanan telur maka semakin menurunkan kualitasnya. Ini diakibatkan karena menguapnya gas karbondioksida dari dalam telur. (Gaman dan Sherrington, 1994)

Putih telur disebut juga dengan albumen. Albumen pada telur tidak terlihat putih sebelum dimasak atau dikocok. Kadang dijumpai albumen yang agak kekuningan atau kehijauan, yang mengindikasikan kandungan vitamin riboflavin pada albumen. Putih telur yang keruh menandakan keberadaan karbondioksida yang belum keluar melalui cangkang, menandakan bahwa telur masih sangat segar.

Albumen merupakan bagian telur yang kaya protein. Bagian albumen mengandung sedikit lemak dan tidak mengandung kolesterol. Vitamin riboflavin (vitamin B2) banyak terdapat di dalam albumen, dan keberadaan riboflavin ini membuat bagian albumen agak sedikit berwarna kehijauan. (Sudarmadji, 1989)

Protein merupakan suatu zat makanan yang sangat penting bagi tubuh, karena zat ini berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. Protein adalah sumber asam- asam amino yang mengandung unsur C, H, O dan N yang tidak dimiliki oleh lemak atau karbohidrat. Protein juga mengandung posfor, belerang, besi dan tembaga. (Budianto, A.K, 2009). Oleh karena itu perlu dilakukan pengujian terhadap kadar protein yang terdapat dalam putih telur. Salah satu pengujian kadar protein yaitu dengan menggunakan spektrofotometer *visible*.