

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam petelur adalah ayam yang dipelihara dengan tujuan utama untuk menghasilkan telur. Ayam petelur secara genetik diseleksi untuk memproduksi telur dengan baik. Harga telur yang relatif terjangkau dan pemeliharaan ayam ras yang relatif mudah. Peningkatan kebutuhan telur merangsang para ahli di bidang peternakan untuk berusaha meningkatkan produktivitas ternak. Salah satu usaha peternakan yang dapat menanggulangi kekurangan protein hewani dengan cepat adalah usaha peternakan ayam ras. Keberhasilan usaha peternakan ayam ras dipengaruhi oleh tiga faktor penting, yaitu bibit, pakan dan manajemen.

Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya pendapatan ekonomi serta kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi, maka kebutuhan masyarakat terhadap telur terus meningkat. Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan misalnya, kandungan gizi telur yang tinggi dan harganya relatif murah.

Telur merupakan produk hasil ternak yang bernilai gizi tinggi, tetapi telur juga mempunyai sifat-sifat yang kurang menguntungkan. Telur mudah mengalami penurunan kualitas yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan seperti kelembaban, temperatur, dan kualitas awal telur itu sendiri, kulit telur yang mudah pecah, retak dan tidak dapat menahan tekanan mekanis yang terlalu besar.

Telur yang disimpan dan diletakkan diluar ruangan tanpa adanya suatu perlakuan tertentu dapat menyebabkan kualitas interior telur rusak. Berdasarkan

adanya peristiwa tersebut perlu adanya perlakuan khusus agar telur yang disimpan menjadi awet. Bahan pangan seperti telur ayam ras mempunyai sifat mudah rusak yaitu dalam waktu 14 hari yang disimpan pada suhu ruang akan mengalami penurunan kualitas, bahkan akan segera membusuk. Untuk mengatasi terjadinya kerusakan maka perlu diadakan pengawetan agar nilai gizinya tetap tinggi, tidak berubah rasa, tidak berbau busuk dan warna isinya tidak pudar.

Guna mengantisipasi penurunan kualitas telur pascapanen perlu suatu teknologi pengawetan. Salah satu cara pengawetan telur adalah menutup pori-pori kerabang telur dengan bahan yang aman, tidak beracun dan tidak menimbulkan bau yang tidak diinginkan. Zat yang biasa digunakan adalah tanin yang terkandung di dalam batang, kulit kayu, daun dan buah tanaman. Pengawetan dapat dilakukan salah satunya dengan menggunakan limbah kulit pisang.

Pisang merupakan salah satu tanaman yang paling banyak ditanam di hampir semua negara tropis dan merupakan salah satu buah 2 yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi di seluruh dunia. Pisang sangat populer karena ketersediaannya mudah didapat dan harganya relatif murah dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Buah pisang dapat dikonsumsi secara langsung, diolah menjadi berbagai jenis olahan makanan seperti kripik pisang, sale pisang, pisang goreng, dan lain-lain. Bagian pisang yang diolah hanya bagian dagingnya saja, sehingga dari hasil produksi atau pengolahan tersebut meninggalkan limbah yaitu kulit pisang.

Kulit pisang biasanya tidak dimanfaatkan dan dibuang di tempat sampah, padahal kulit pisang mengandung vitamin C, B, kalsium, protein dan lemak dalam

jumlah yang cukup. Buah pisang yang belum matang banyak mengandung tanin terutama pada kulit buah. Kulit buah pisang dapat diperoleh dari suatu tempat pengolahan buah pisang yang dilakukan oleh masyarakat secara umum. Kulit buah pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya, kira-kira 1/3 dari buah pisang yang belum dikupas.

Pengawetan bertujuan untuk mempertahankan mutu telur dan meningkatkan daya simpan. Prinsip pengawetan telur dalam bentuk utuh adalah menutup pori – pori agar tidak dimasuki mikroba, mencegah penguapan kandungan air (H₂O), dan karbondioksida (CO₂) yang keluar dari dalam telur. Pengawetan pada telur dapat dilakukan dengan cara perendaman telur segar dalam berbagai larutan seperti air, kapur, larutan air garam dan filtrate atau penyamak nabati yang mengandung tanin

Metode pengawetan telur menggunakan kulit pisang dengan memanfaatkan kandungan tanin yang terdapat pada kulit pisang. Kandungan tanin merupakan senyawa yang berperan dalam proses pengawetan pada telur. Tanin akan bereaksi dengan protein yang terdapat pada kulit telur yang mempunyai sifat menyerupai kolagen kulit hewan sehingga terjadi proses penyamakan kulit berupa endapan berwarna coklat yang dapat menutup pori-pori kulit telur tersebut.

Pemanfaatan pengawetan telur menggunakan tanin diharapkan dapat menambah masa simpan telur. Telur akan mengalami penurunan kualitas dalam waktu 14 hari. Pengawetan pada telur dengan memanfaatkan kandungan tanin yang terdapat pada kulit pisang dapat menjadi alternatif sebagai bahan pengawet pada telur secara alami.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi yang terdapat pada kulit pisang sebagai alternatif cara pengawetan telur segar. Berdasarkan adanya temuan tersebut diharapkan dapat digunakan sebagai metode memperpanjang masa simpan telur konsumsi dalam lingkungan masyarakat secara alami.

1.2 Rumusan Masalah

Telur mempunyai sifat yang mudah rusak. Kerusakan terjadi karena kontaminasi mikroba yang berasal dari tanah, udara, air dan debu masuk melalui pori-pori kerabang telur yang mengakibatkan telur mengalami penguapan dan pembusukan yang lebih cepat, sehingga memerlukan pengawetan untuk menjaga dan mempertahankan kualitas dari telur. Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana cara penggunaan kulit buah pisang kepok sebagai bahan pengawet telur sehingga dapat memperpanjang daya simpan telur secara alami.

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian diatas tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui pengaruh perendaman ekstrak kulit pisang kepok terhadap indeks putih telur ayam konsumsi.
2. Mengetahui pengaruh perendaman ekstrak kulit pisang kepok terhadap indeks kuning telur ayam konsumsi.
3. Mengetahui pengaruh perendaman ekstrak kulit pisang kepok terhadap penyusutan bobot telur ayam konsumsi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian dapat menghasilkan data yang dapat digunakan sebagai ilmu pengetahuan dalam bidang teknologi hasil ternak khususnya disektor pengawetan telur secara alami.
2. Penelitian dapat bermanfaat dalam lingkup akademisi maupun perusahaan yang berdiri pada sektor pangan hasil ternak yang selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan ajar dan metode pengawetan telur secara alami.
3. Hasil penelitian dapat menjadi acuan pemerintah melakukan penyuluhan kepada para peternak khususnya ayam petelur, pedagang, dan masyarakat di Indonesia dengan tujuan menambah wawasan tentang manfaat yang dihasilkan oleh perendaman kulit pisang sebagai bahan pengawetan pada telur ayam ras konsumsi.

1.5 Hipotesis

H_0 : Lama perendaman larutan kulit pisang tidak berpengaruh nyata terhadap Indeks Putih Telur, Indeks Kuning Telur, dan Penyusutan Bobot Telur.

H_1 : Lama perendaman larutan kulit pisang berpengaruh nyata terhadap Indeks Putih Telur, Indeks Kuning Telur, dan Penyusutan Bobot Telur.