

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung protein cukup tinggi dan memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap sehingga dijadikan standar untuk menentukan mutu protein (Suprapti, 2002). Proses terbentuknya telur ayam dimulai dari terbentuknya ovum di dalam ovarium. Ovum yang telah matang dilepaskan oleh ovarium dan ditangkap oleh infundibulum. Telur juga adalah salah satu sumber protein yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat dan lain sebagainya. Selain itu telur juga merupakan bahan pangan yang lengkap gizinya dan bersifat serbaguna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan (Sudaryani, 2009).

Selain kelebihan tersebut, sebagai salah satu produk peternakan bernilai gizi tinggi telur sangat mudah mengalami kerusakan. Telur juga mempunyai sifat mudah rusak dan tidak bertahan lama. Telur apabila disimpan akan mengalami perubahan yaitu berat telur akan berkurang begitu pula berat jenisnya, rongga udara bertambah lebar dan timbul bau yang kurang enak. Untuk memperlambat hal-hal tersebut perlu dilakukan pengawetan telur (Hafid, 2007). Pengawetan telur merupakan cara yang tepat untuk mencegah kerusakan, memperpanjang daya simpan serta mempermudah transportasi dan distribusi. Banyak cara pengawetan dapat dilakukan, yaitu dengan metode pengawetan telur tanpa kulit dan pengawetan telur dengan kulit atau pengawetan telur utuh. Pengawetan telur utuh salah satunya dengan menggunakan minyak ikan lemuru (Stadelman dan Cotterill, 1977).

Minyak ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) merupakan salah satu jenis minyak hewani yang berasal dari limbah pengolahan ikan dan potensial di gunakan sebagai bahan pengawet karena kandungan energi yang dimiliki sebesar 8400 kca/kg. Minyak ikan lemuru dapat didapatkan dari hasil ekstraksi atau limbah pengalengan ikan lemuru (Ginangjar, 2006). Menurut Permana (2011) minyak ikan lemuru mengandung asam lemak omega-3 selain omega-3 minyak

ikan juga mengandung vitamin A dan D yang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan yang terdapat didalam minyak ikan lemuru sangat bermanfaat sehingga pada saat digunakan untuk pengawetan telur akan sangat baik karena dapat mempertahankan daya simpan telur, mempertahankan nilai gizi yang terdapat dalam telur seperti kandungan omega-3, protein vitamin A dan D, serta mencegah masuknya mikroorganisme sehingga telur menjadi lebih awet. Minyak ikan lemuru mengandung 13,7% EPA, 8,9 DHA, dan 26,8 % total omega-3 dari total minyak (Estiasih dan Ahmadi, 2004)

### **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah lama pencelupan telur ayam kampung kedalam minyak ikan lemuru dapat mempengaruhi kualitas fisik telur ayam Kampung?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama pencelupan telur ayam Kampung dengan menggunakan minyak ikan lemuru terhadap kualitas telur ayam Kampung.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi tentang pemanfaatan minyak ikan lemuru terhadap kualitas telur ayam Kampung.