

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk utama yang dihasilkan unggas dengan nilai gizi tinggi. Kegunaan telur antara lain untuk lauk pauk, sebagai campuran atau obat-obatan tradisional, ditetaskan untuk menghasilkan bibit, bahan kosmetik, bahan perekat dan bahan campuran untuk bahan pangan. Nilai gizi telur yang tinggi harus dipertahankan mutunya (Sarwono, 1994).

Ayam arab termasuk ke dalam golongan ayam buras, dan telur ayam buras adalah salah satu jenis bahan pangan asal hewan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai campuran madu, susu, dan jamu. Telur ayam buras atau ayam arab lebih disukai oleh masyarakat karena kuning telur yang lebih tua dan rasa lebih gurih dibandingkan dengan telur ayam ras. Telur ayam buras sedikit atau bahkan tidak mengandung residu yang berbahaya bagi konsumen, tetapi perlu diwaspadai adanya penularan bakteri pada telur ayam buras sebab pemeliharaan telur ayam buras, peternak sering menggunakan sistem semi intensif bahkan secara ekstensif yang memungkinkan ayam terinfeksi bakteri (Mufasirin *et al.*, 2003).

Bahan pangan asal hewan termasuk telur merupakan komoditi yang mudah rusak, dan mulai mengalami kerusakan dalam waktu singkat setelah panen. Beberapa kerusakan dapat disertai dengan terbentuknya senyawa beracun. Kerusakan yang lain dapat menyebabkan penurunan nilai gizi. Kerusakan telur mengakibatkan perubahan-perubahan pada telur selama penyimpanan. Hal ini antara lain dapat disebabkan karena penanganan dan pengawetan yang kurang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tepat. Menurut Buckle *et al.* (1987), telur unggas sebagai salah satu pangan hasil hewani membutuhkan penanganan yang baik karena memiliki umur daya simpan yang relatif singkat, sehingga untuk menambah umur simpannya harus dilakukan pengawetan. Umumnya telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari 14 hari di suhu ruang. Kerusakan tersebut diantaranya kerusakan fisik, kimia, dan biologi. Kerusakan fisik diantaranya yaitu perubahan berat telur, warna, ukuran dan permukaan kulit menjadi berbintik-bintik. Kerusakan kimia meliputi perubahan pH isi telur dan perubahan struktur gel putih telur, sedangkan kerusakan biologi yaitu pembusukan yang disebabkan oleh mikroba.

Keamanan pangan menurut UU tentang pangan No. 7 tahun 1996 adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis (mikrobiologis), kimia dan bahan-bahan lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Bahri, *et al.*, 2002). Pangan asal ternak akan menjadi tidak bermanfaat jika berbahaya untuk kesehatan orang yang mengonsumsinya, sehingga perlu adanya suatu upaya untuk menjamin tidak hanya dari segi kualitas akan tetapi juga segi keamanan (*food safety*).

Metode pengawetan pada telur dapat dilakukan dengan berbagai cara yaitu, pengawetan telur utuh, perendaman dalam cairan, penyimpanan dingin, pengolahan telur, serta masih banyak lagi cara pengawetan yang dapat dilakukan. Pengawetan adalah suatu teknik atau tindakan atau usaha yang dilakukan atau digunakan oleh manusia pada suatu bahan (makanan atau lainnya) sedemikian rupa sehingga bahan tersebut menjadi tidak mudah rusak (Hudaya dan Daradjat, 1980).

Menurut Manik (2013) salah satu bahan yang dapat mengawetkan telur adalah dengan menggunakan pelapisan bubuk kulit manggis. Ngamsaeng dan Wanapat (2004) Melaporkan bahwa kulit manggis mengandung senyawa tanin yang cukup tinggi yaitu tanin terkondensasi sebanyak 16,8%. Tanin adalah senyawa organik kompleks yang berasal dari berbagai jenis tumbuhan rasanya pahit dan kelat. Tanin pada umumnya diperoleh dari tumbuh-tumbuhan pada bagian kayu, kulit, daun dan buah. Sifat tanin yang larut dalam air dapat digunakan sebagai bahan penyamak telur karena mampu melapisi pori-pori pada kulit luar atau cangkang telur, sehingga menghambat masuknya bakteri maupun penyakit melalui pori-pori tersebut. Telah banyak penelitian tentang pengawetan telur namun pengawetan nabati belum banyak dilakukan. Salah satu pengawetan yang lazim dilakukan adalah pengawetan dengan telur asin. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian tentang pengawetan telur dengan menggunakan kulit buah manggis. Penelitian ini dirancang untuk mengetahui pengaruh pemberian jus kulit buah manggis terhadap kualitas mikrobiologik telur. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis telah melakukan penelitian tentang “Kualitas Mikrobiologik Telur Ayam Arab (*Gallus turcicus*) Tipe *Gold* yang di Rendam dalam Jus Kulit Buah Manggis dan disimpan pada Suhu Ruang”.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman telur ayam arab tipe *gold* kedalam jus kulit buah manggis terhadap kualitas mikrobiologis telur pada lama penyimpanan yang berbeda berdasarkan jumlah koloni bakteri, *Coliform*, *Esherichia coli* dan *Salmonella*.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang jus kulit buah manggis terhadap kualitas mikrobiologik telur ayam arab untuk mengembangkan teknologi pengawetan bahan makanan secara umum dapat diterima oleh masyarakat serta menyehatkan.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dari penelitian ini adalah jus kulit buah manggis dapat mempertahankan kualitas mikrobiolog telur dilihat dari jumlah total bakteri, *Coliform*, *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*