

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.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang berasal dari ternak unggas khususnya ternak ayam ras petelur (Djunu, 2012). Telur mengandung zat gizi lengkap antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Telur segar yaitu telur yang baru diletakkan oleh induk ayam disarangnya, mempunyai daya simpan yang pendek. Telur dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya bertahan 10 - 14 hari, selanjutnya telur akan mengalami kerusakan seperti terjadinya penguapan air melalui pori kulit telur yang berakibat berkurangnya berat telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya pengenceran isi telur (Melia *et al.*, 2009).

Kesegaran mutu isi telur dalam jangka panjang, diperlukan teknik penanganan yang tepat agar nilai gizi telur tetap baik, yaitu dengan cara pengawetan. Metode pengawetan telur dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya dengan pencelupan ke dalam larutan, cara ini berguna untuk mengurangi evaporasi air dari telur (Suardana dan Swacita, 2009). Salah satu cara pengawetan telur menggunakan tanin. Prinsip dasarnya tanin bereaksi pada kerabang telur, akibatnya kerabang telur menjadi *impermeabel* (tidak dapat bersatu atau bercampur) terhadap air dan gas, sehingga keluarnya air dan gas dari dalam telur dapat dicegah sekecil mungkin sehingga daya simpan telur menjadi lama (Winarno dan Koswara, 2002).

Pisang merupakan salah satu tanaman yang paling banyak ditanam di hampir semua negara tropis (Wachirasiri, 2009), dan merupakan salah satu buah

yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi di seluruh dunia (Rebello, 2014). 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 banyak (Hidayat, 2013).

Menurut Tartakroon (1999), selain mengandung vitamin yang cukup tinggi, kulit pisang juga mengandung tanin. Kulit pisang mengandung kadar tanin sebesar 6,84% pada kulit pisang hijau, 4,97% pada kulit pisang yang hampir matang, 4,69% pada kulit pisang yang telah matang. Tanin tersebut sangat dibutuhkan dalam pengawetan telur. Berdasarkan kandungan tanin pada kulit pisang kepek tersebut, maka telah dilakukan penelitian dengan judul “ **Kualitas Fisik Telur Ayam Ras yang Diawetkan Menggunakan Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa balbisiana*) pada Penyimpanan Suhu Ruang** ”.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah kulit pisang kepek sebagai bahan dasar pengawetan telur dan mengetahui pengaruh perendaman telur ayam ras menggunakan filtrat kulit buah pisang kepek terhadap indeks kuning telur, indeks putih telur, berat telur dan *haugh unit* pada penyimpanan suhu ruang.



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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi tentang cara penggunaan kulit pisang kepok sebagai bahan pengawet telur dan menunjukkan daya guna kulit buah pisang kepok sebagai bahan pengawet telur dan dapat mengurangi limbah yang disebabkan oleh kulit pisang tersebut. Selanjutnya, bisa menjadi acuan bagi masyarakat umum untuk menerapkan dalam kehidupan sehari-hari.

1.4. Hipotesis

Perendaman telur ayam ras menggunakan filtrat kulit buah pisang kepok (*Musa balbisiana*) mampu memperpanjang umur simpan telur.