

I. PENDAHULUAN



1.1. Latar Belakang dan Masalah

Kebutuhan protein penduduk di Indonesia pada tahun 1981 sebanyak 41,80 gram perkapita perhari, dengan adanya upaya perbaikan konsumsi pangan dan gizi. Menurut data Susenas (Anonim, 1991) konsumsi protein penduduk Indonesia pada tahun 1987 mengalami peningkatan yaitu 48,40 gram perkapita perhari, dengan demikian kesadaran penduduk terhadap gizi semakin meningkat.

Telur merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang berpotensi menaikkan gizi masyarakat. Nilai gizi telur tidak kalah pentingnya atau dapat dikatakan sama dengan susu, daging, ikan, atau kacang-kacangan (Hadiwiyoto, 1980). Telur mempunyai daya cerna tinggi sehingga akan benar-benar menjadi makanan yang bernilai gizi tinggi apabila saat dikonsumsi masih dalam keadaan baik. Penanganan yang baik menjamin mutu telur dalam keadaan yang bisa dipertanggungjawabkan dan tidak perlu diragukan lagi mutunya (Hadiwiyoto, Naruki dan Rahardjo, 1981).

Sekarang ini peternakan ayam di Indonesia semakin berkembang, sehingga produksinya terutama telur juga meningkat. Telur merupakan bahan makanan berprotein tinggi, sehingga mudah mengalami kerusakan, oleh karena itu perlu dipikirkan cara pengawetan telur, supaya waktu simpannya dapat diperpanjang dan jangkauan pemasaran-

nya juga dapat diperluas . Perlakuan perendaman dalam larutan kapur (Ca(OH)_2) dan asam asetat (CH_3COOH) merupakan salah satu alternatif dari usaha untuk mengawetkan telur. Reaksi antara larutan kapur (Ca(OH)_2) dan asam asetat (CH_3COOH) akan membentuk kalsium asetat dan air . Kalsium asetat ini akan bereaksi dengan CO_2 dari udara atau dari telur yang akan membentuk endapan tipis CaCO_3 dan akan melapisi serta menutupi pori-pori kulit telur. Dengan demikian diharapkan kualitas telur selama penyimpanan dapat dipertahankan

Permasalahannya adalah apakah perendaman dalam larutan kapur (Ca(OH)_2) dan asam asetat (CH_3COOH) dapat berpengaruh terhadap lama masa simpan telur ayam segar.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman dalam larutan kapur (Ca(OH)_2) dan larutan asam asetat (CH_3COOH) terhadap masa simpan telur.

1.3. Hipotesis

Dengan penelitian ini ada pengaruh perendaman dalam berbagai konsentrasi larutan kapur (Ca(OH)_2) dan asam asetat (CH_3COOH) terhadap lama masa simpan telur ayam.