

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan sumber hewani yang memiliki kadar protein yang tinggi selain daging, ikan dan susu. Kandungan protein dari telur sangat diperlukan oleh tubuh kita, karena kandungan protein yang terkandung termasuk dalam asam amino yang sangat lengkap baik dari asam amino esensial maupun non esensial.

Selain protein, telur juga mengandung berbagai zat yang diperlukan oleh tubuh, dan salah satunya adalah zat besi. Zat besi memiliki peranan yang cukup besar dalam kesehatan manusia. Telur mengandung zat besi yang cukup tinggi, akan tetapi tingkat bioavailabilitasnya rendah. Hal ini dikarenakan keberadaan zat besi di dalam telur terikat dengan phosphoprotein phosvitin yang menyebabkan berkurangnya bioavailabilitas dari zat besi. Efek dari penambahan asam askorbat ini akan mereduksi zat besi yang terikat dalam phosphoprotein phosvitin, sehingga menjadi lebih tidak stabil terikat dengan phosphoprotein phosvitin. Terlepasnya zat besi ini akan memudahkan zat besi dalam penyerapan didalam tubuh. Untuk itu perlu adanya peningkatan bioavailabilitas zat besi dengan cara penambahan asam askorbat yang perlu dikaji lebih lanjut.

2

1.2. Rumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana pengaruh penambahan asam askorbat terhadap bioavailabilitas zat besi pada telur ayam.

1.3. Tujuan

1.3.1 Mengetahui pengaruh penambahan asam askorbat terhadap bioavailabilitas zat besi pada telur ayam