

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dalam masyarakat, telur ayam banyak digemari selain murah, mudah didapat, lezat, serba guna untuk segala keperluan, kandungan gizinya juga lengkap. Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya kecukupan gizi sempurna, karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna (Sudaryani, 1996).

Telur ayam kampung merupakan salah satu bahan makanan yang dihasilkan dari ternak ayam kampung, berbentuk bulat sampai lonjong dengan berat yang relatif lebih kecil dari telur ayam negeri yaitu sekitar 36-37 gram setiap butirnya. Bagian kuning telur pada telur ayam kampung relatif lebih banyak daripada telur ayam negeri, begitu juga kandungan lemak pada kuning telur ayam kampung lebih tinggi dari telur ayam negeri (Septiyani, 2011).

Secara biologis, telur ayam kampung yang tidak mengalami proses pemanasan seperti perebusan akan cepat rusak. Kerusakan pada telur ayam kampung disebabkan oleh mikroorganisme diantaranya adalah bakteri. Kerusakan telur oleh bakteri terjadi karena bakteri masuk ke dalam telur sejak telur berada di dalam maupun telur sudah berada di luar tubuh induknya. Masuknya bakteri ke dalam telur ayam kampung setelah telur ayam kampung tersebut berada di luar tubuh induknya. Bakteri dapat berasal dari kotoran menempel pada kulit telur ayam dengan cara menembus lubang-lubang kecil ( pori-pori ) yang terdapat pada permukaan telur ayam (Lubis dkk., 2012).

Masuknya bakteri dapat mengkontaminasi isi telur ayam kampung dan mempengaruhi kualitas telur ayam kampung. Bakteri yang dapat merusak isi telur ayam kampung diantaranya adalah *Clostridium sporogenes*, *Penicillium glaucum*, *Cladosporium hebarum*. Tetapi tidak menutup kemungkinan bakteri - bakteri lainnya juga akan ikut masuk ke isi telur ayam kampung. Mengingat bakteri berada di udara, air, dan tanah (Radji, 2011).

Untuk itu dalam usaha mencegah kerusakan pada telur ayam kampung yang disebabkan oleh bakteri, maka dibutuhkan penanganan yang tepat agar nilai gizinya tetap, tidak berubah rasa, tidak berbau busuk dan warna isinya tidak pudar. Salah satu usaha ataupun cara untuk mempertahankan mutu telur dalam jangka waktu yang cukup lama adalah dengan memperhatikan suhu penyimpanan dan kelembapan. Karena hal tersebut merupakan faktor – faktor yang mempengaruhi terhadap pertumbuhan bakteri.

Pengendalian Suhu dapat dilakukan dengan metode pendinginan. Telur ayam kampung bisa dilakukan dengan cara penyimpanan pada suhu refrigerator (Freezer) yakni pada suhu 4°C. Penyimpanan bahan pangan pada suhu refrigerator (Freezer) dapat memperlambat reaksi metabolisme, selain itu juga dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan atau kebusukan bahan pangan. Suhu refrigerator sangat efektif untuk menghambat pertumbuhan bakteri terutama bakteri-bakteri yang tidak tahan pada suhu dingin. Penyimpanan telur pada suhu refrigerator (Freezer) dengan tujuan untuk mempertahankan kualitas telur (Wirnangsi, 2009)

Penyimpanan telur ayam pada suhu 4°C selama 12 hari masih dalam kondisi yang layak konsumsi. Pada penyimpanan 18 hari dengan suhu 4°C sudah

dalam kondisi yang tidak layak dikonsumsi, dikarenakan angka lempeng total pada telur ayam ini sudah berada di angka batas maksimum angka lempeng total yakni  $1 \times 10^5$  koloni/g dan mengeluarkan bau yang tidak sedap (Idayanti dkk, 2009).

Menurut SNI 7388(2009) ada empat pengujian cemaran mikroba pada telur ayam yakni angka lempeng total, bakteri koliform, *Escherichia coli*, *Salmonella Sp.* Angka lempeng total adalah pengujian yang dilakukan untuk menghitung angka bakteri aerob yang memiliki daya hidup pada suhu tertentu. Sehingga semua bakteri yang hidup pada telur ayam akan terdeteksi tidak terkecuali bakteri patogen yang akan mengakibatkan sejumlah infeksi penyakit yang akan berkembang biak didalam tubuh manusia.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Angka lempeng Total Telur Ayam Kampung”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut :

“ Apakah ada pengaruh suhu penyimpanan terhadap angka lempeng total telur ayam kampung? ”

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui adanya pengaruh suhu penyimpanan terhadap angka lempeng total telur ayam kampung

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui suhu penyimpanan yang efektif pada telur ayam kampung yang termasuk katagori aman dikonsumsi.
2. Untuk mengetahui tingkat kerusakan yang spesifik pada telur ayam kampung.
3. Untuk menganalisa suhu dengan kerusakan pada telur ayam kampung.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Penelitian dapat bermanfaat untuk menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti, terutama dalam bidang bakteriologi.

#### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah ilmu pengetahuan yang bermanfaat bagi masyarakat yaitu dalam menjaga kebersihan makanan yang dapat menyebabkan terjadinya suatu penyakit.

#### **1.4.3 Bagi Institusi**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi ilmu pengetahuan tentang bakteriologi.