



## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Produk peternakan merupakan sumber gizi yang utama untuk pertumbuhan dan kehidupan manusia. Selain itu, produk peternakan juga sangat berperan dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani bagi manusia. Salah satu dari produk peternakan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi yaitu telur karena mengandung zat-zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti protein dengan asam amino yang lengkap, lemak, vitamin, mineral dan mempunyai daya cerna yang tinggi. Bahan pangan yang berasal dari ternak selain merupakan sumber gizi bagi manusia, juga merupakan sumber makanan bagi mikroorganisme. Telur sebagai sumber protein hewani harus dijamin keamanannya bagi konsumen, sebab telur merupakan media tumbuh yang baik bagi mikroba yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan makanan (foodborne diseases) pada konsumen.

Telur sebagai salah satu sumber protein hewani memiliki banyak manfaat sehingga baik untuk dikonsumsi. Semua bagian dari telur bisa dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan. Salah satu pemanfaatan dari telur yaitu sebagai bahan campuran untuk minuman jamu. Mencampur telur mentah dalam minuman seperti jamu, minuman energi atau makanan sudah menjadi kebiasaan bagi sejumlah orang. Penambahan kuning telur pada minuman seperti jamu harus diwaspadai karena telur yang digunakan adalah telur yang masih mentah. Telur mentah mudah terkontaminasi oleh bakteri seiring dengan lama penyimpanannya.

Oleh karena telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik untuk dikonsumsi khususnya penggunaan kuning telur pada minuman jamu, maka perlu dilakukan pengujian terhadap kualitas fisik, kimia dan mikrobiologinya, sehingga bisa menjamin keamanannya. Manfaat lain dari pengujian ini yaitu dapat diketahui umur telur yang baik untuk dikonsumsi. Sifat fisik yang diteliti adalah warna, viskositas dan temperatur kuning telur. Sifat kimia yang diteliti yaitu nilai pH, kadar protein dan kadar air, sedangkan karakteristik mikrobiologi yang diteliti adalah *Total Plate Count (TPC)*, *Coliform*, *Escherichia coli*, dan *Salmonella* sp. pada kuning telur itik dan kuning telur ayam arab umur dua hari, lima hari dan delapan hari.



## Tujuan

Penelitian ini bertujuan mengetahui dan mempelajari sifat kuning telur dengan umur telur yang berbeda pada telur itik dan telur ayam arab dengan dan tanpa penambahan madu. Sifat yang dipelajari meliputi sifat fisik (warna, viskositas dan temperatur), kimia (nilai pH, kadar air dan kadar protein) serta mikrobiologi (TPC, *Coliform*, *Escherichia coli*, dan *Salmonella sp.*).

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 IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.