

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perunggasan berpengaruh penting terutama dalam penyediaan protein hewani. Kebutuhan akan protein hewani bagi masyarakat Indonesia saat ini masih tergantung pada produk peternakan salah satunya ternak unggas. Umumnya unggas petelur ini meliputi ayam, bebek/itik dan burung lainnya. Dari berbagai jenis unggas petelur, ayam petelur adalah salah satu ternak unggas yang cukup potensial di Indonesia. Ayam petelur merupakan jenis unggas yang dapat menghasilkan telur.

Telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk masyarakat, termasuk anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan dan memerlukan protein dalam jumlah yang cukup banyak. Telur dikenal sebagai sumber protein dan lemak. Telur ini mudah didapatkan, harganya relatif terjangkau, dan memiliki kandungan gizi yang tinggi dibandingkan sumber protein lainnya. Selain itu, telur juga dijadikan bahan makanan yang sangat akrab dengan kehidupan kita sehari-hari. Karena itu mengkonsumsi telur telah menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat kita.

Di Indonesia telur banyak menjadi bahan utama untuk membuat berbagai jenis makanan baik tradisional maupun modern. Beberapa olahan telur secara tradisional yaitu rendang telur, telur balado, telur asin, dan telur pindang, sedangkan olahan telur modern diantaranya *omelet*, *sandwich*, *egg salad*, dan telur gulung. Beragam makanan dari olahan telur tersebut memiliki rasa yang enak dan dari segi harga juga relatif terjangkau dibandingkan sumber protein hewani lainnya seperti susu dan daging.

Salah satu olahan telur yang sering dijumpai di masyarakat adalah telur gulung. Umumnya telur gulung dijual di sekolahan, area kampus, MDA, dan tempat keramaian lainnya. Penjual telur gulung umumnya masih berjualan menggunakan gerobak. Pengolahan dan penyajian telur gulung tersebut dapat dilihat langsung oleh konsumen.

Pada pengolahan telur gulung ada beberapa hal perlu diperhatikan yaitu penggunaan minyak yang berulang dan kehygienisan dalam pembuatan telur gulung. Penggunaan minyak berulang dapat menghemat biaya bagi pedagang jajanan seperti telur gulung, tapi memberikan efek negatif terhadap kesehatan konsumen. Penggunaan minyak berulang akan merusak makanan, kerusakan minyak pada penggunaan berulang dapat dilihat dari perubahan warna, kekentalan, peningkatan asam lemak bebas, dan kenaikan bilangan peroksida. Minyak yang sering digunakan, tingkat kerusakannya semakin meningkat. Penggunaan berulang dapat menyebabkan minyak cepat menghasilkan asap atau busa, serta mempercepat perubahan warna menjadi coklat pada bahan makanan yang digoreng. Menurut Mujadin dkk. (2014), penggunaan minyak goreng berulang akan meningkatkan asam lemak bebas (kolesterol jahat) yang tidak sehat bila dikonsumsi oleh manusia. Beberapa penelitian terdahulu terkait penggunaan minyak berulang pada berbagai jenis makanan telah dilaporkan diantaranya pada ayam goreng (Dwiloka dkk., 2021), pada ikan lele goreng (Khoirunnisa dkk., 2019), dan pada kerupuk jalin (Marsigit dkk., 2011). Secara umum kualitas makanan mengalami penurunan dengan meningkatnya frekuensi penggorengan.

Namun, disisi lain penggunaan minyak berulang dapat menghemat biaya bagi para pedagang, sehingga hal ini sering menjadi pilihan pedagang terutama

pedagang kaki lima. Saat ini belum banyak penelitian terkait sifat fisikokimia telur gulung. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Sifat Fisikokimia Telur Gulung yang Dijual Pada Beberapa Pedagang di Kelurahan Gunung Pangilun, Kecamatan Padang Utara, Kota Padang.**

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kandungan kadar lemak, asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida dan warna (L^* , a^* , b^*) telur gulung yang dijual di beberapa sekolah di Kelurahan Gunung Pangilun, Kota Padang?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Untuk mengetahui kandungan kadar lemak, asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida, dan warna (L^* , a^* , b^*) telur gulung yang dijual di beberapa sekolah di Kelurahan Gunung Pangilun, Kota Padang.

Penelitian ini dapat menjadi sumber informasi bagi penulis, konsumen, dan pihak terkait lainnya tentang sifat fisikokimia telur gulung yang dijual pada beberapa pedagang di Kelurahan Gunung Pangilun, Kota Padang.

1.4 Hipotesis

Proses produksi telur gulung dari tiap produsen berpengaruh terhadap kadar lemak, asam lemak bebas (FFA), bilangan peroksida dan warna (L^* , a^* , b^*) telur gulung yang dijual di beberapa sekolah di Kelurahan Gunung Pangilun, Kota Padang.