

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Ternak itik merupakan ternak unggas penghasil telur yang cukup potensial di samping ternak ayam, terutama di Indonesia. Umumnya ternak itik dipelihara oleh para petani yang bermukim di daerah pantai sampai yang bermukim di pedesaan di daerah pegunungan.

Pada umumnya, masyarakat memelihara itik dengan cara tradisional yaitu dengan dilepaskan (ekstensif), ada pula pemeliharaan semi intensif yaitu dilepaskan dalam perkarangan yang dipagar dan ada juga pemeliharaan itik secara intensif bertujuan komersial. Ternak itik mempunyai banyak kelebihan dibanding ternak unggas lainnya, diantaranya adalah ternak itik lebih tahan terhadap penyakit, sehingga pemeliharaannya itik mudah dan kurang beresiko. Itik memiliki efisiensi yang baik dalam mengubah pakan menjadi daging (Akhadiarto, 2002).

Jenis-jenis itik lokal di Indonesia adalah itik Tegal, itik Mojosari, itik Alabio, itik Manila (entok), dan itik Bali. Penamaan dan pengelompokkan dari jenis-jenis itik tersebut berdasarkan nama daerah tempat itik berkembang (Bharoto, 2001). Bangsa itik lokal yang dikenal di Sumatera Barat diberi nama menurut daerah setempat seperti : itik Pitalah, itik Bayang, itik Kamang dan lain-lain (Harahap, 1978 dalam Agustar, Roza, Elihasridas, Hellyward dan Yusuf, 1991).

Itik biasanya dipelihara untuk mendapatkan keuntungan dari daging dan telurnya. Telur merupakan jenis bahan makanan yang bergizi yang tidak asing lagi masyarakat sebagai sumber protein hewani. Hampir semua lapisan masyarakat

mengonsumsi telur sebagai bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizinya karena telur merupakan bahan makanan yang mudah diperoleh dan mudah dalam pengolahan. Hal ini menjadikan telur sebagai jenis bahan makanan yang selalu dikonsumsi secara luas oleh masyarakat dan pada gilirannya kebutuhan telur akan terus meningkat setiap waktunya.

Sudaryani (2006) mengatakan bahwa kualitas telur tergantung pada kualitas telur bagian dalam (isi telur) dan kualitas telur bagian luar (kulit telur). Selain itu, bobot telur juga menjadi salah satu faktor yang ikut menentukan kualitasnya. Kualitas telur bagian dalam ditentukan oleh rongga udara, kuning telur, dan putih telur. Telur yang segar memiliki rongga udara yang lebih kecil dibandingkan telur yang sudah lama disimpan. Telur yang segar memiliki kuning telur yang tidak cacat, bersih, tidak terdapat bercak darah, putih telurnya yang tebal dan bebas dari bintik darah. Kualitas telur bagian luar dipengaruhi oleh kondisi kulit telur, kebersihan kulit telur, dan bentuk telur. Bentuk telur yang baik adalah proposional, tidak benjol-benjol, tidak terlalu lonjong, dan juga tidak terlalu bulat.

Faktor utama yang mempengaruhi berat telur adalah faktor genetik dan faktor lingkungan, selanjutnya faktor genetik merupakan faktor yang sulit diatasi karena kesanggupan unggas untuk memproduksi secara maksimal dipengaruhi oleh sifat keturunannya, dan faktor luar yang mempengaruhi produksi dan berat telur adalah makanan, kandang, suhu, dan cahaya, berat badan, umur, tingkat produksi, penyakit dan rontoknya bulu (Yasin, 1988).

Lama penyimpanan telur juga sangat berpengaruh pada kualitas telur, karena semakin lama telur disimpan, kualitas telur akan menurun. Pada putih

telur menurunnya kualitas telur disebabkan oleh hilangnya sebagian protein *ovomucin* yang berfungsi sebagai pembentuk struktur putih telur, sedangkan pada kuning telur menurunnya kualitas dengan umur simpan yang lama disebabkan oleh menurunnya elastisitas membran *vitelin* sehingga kuning telur melemah dan akibat adanya perpindahan air.

Di Kelurahan Koto Baru Payobasung, Kecamatan Payakumbuh Timur terdapat usaha peternakan yang bergerak dalam bidang penyediaan bibit itik (DOD) dengan nama Usaha Pembibitan “ER” dan sampai saat ini masih berkembang pesat. Pada tahun 2012 Usaha Pembibitan “ER” melakukan kerjasama dengan UNAND melalui program Hi-Link yang bertujuan untuk pengembangan itik lokal yaitu itik Pitalah, itik Kamang dan itik Sikumbang Janti dengan jumlah itik pada masing-masing peternak yaitu 75 – 105 ekor itik yang sama yang akan dilihat sifat-sifat kualitatif, kuantitatif dan karakteristik kualitas telur itik tersebut.

Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan dengan adanya program Hi-Link yaitu dengan cara melihat karakteristik kualitas telur itik lokal tersebut. Karakteristik kualitas telur itik diantaranya adalah haugh unit, indeks putih telur, indeks kuning telur, rongga udara telur, warna kuning telur dan ketebalan kerabang telur.

Berdasarkan uraian dan permasalahan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Itik Lokal di Payakumbuh”**.

## **B. Perumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas telur itik lokal Sumatera Barat yaitu itik Pitalah, itik Kamang, itik Sikumbang Janti.

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas telur itik Pitalah, itik Kamang, itik Sikumbang Janti.

Manfaat penelitian adalah diharapkan dapat berguna sebagai informasi dan pengetahuan tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas telur itik Pitalah, itik Kamang, itik Sikumbang Janti.

## **D. Hipotesa Penelitian.**

Hipotesa penelitian ini adalah lama penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas telur itik.