

Memperpanjang Umur Simpan Telur

■ Oleh : Andang S Indartono*

Karena merupakan produk protein hewani yang bersifat mudah rusak, maka untuk memperpanjang umur simpan telur, perlu dilakukan penanganan khusus sejak di tingkat kandang, penyimpanan, pendistribusian, hingga perlakuan yang benar di tingkat konsumen

Telur merupakan produk protein hewani yang digemari masyarakat luas dengan sejumlah kelebihan dan kepraktisan

yang dimilikinya yaitu komposisi zat gizi telur yang lengkap, rendah kalori, mudah dicerna, serta mudah diperoleh dan harga yang relatif terjangkau. Telur juga memiliki sifat mudah rusak atau retak, masa simpan yang tidak lama, dan tantangan dalam penanganan pasokannya. Komponen telur yang terdiri dari 11% kulit telur, 58% putih telur, dan 31% kuning telur, persyaratan kualitas fisik telur telah ditentukan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 3926:2008.

Untuk menahan laju penurunan kualitas telur, dapat dicermati dari faktor pemicunya, yakni adanya kontaminasi mikrobia yang dapat menurunkan kesegaran telur lebih cepat, hingga menjadi busuk, kerusakan fisik seperti retak atau bahkan pecah yang menyebabkan telur menjadi cepat busuk,

dan proses fisiologis, seperti penguapan air dan keluarnya karbondioksida yang tentu akan menurunkan kesegaran telur.

Dengan melihat faktor-faktor tersebut, maka dapat diidentifikasi juga telur-telur yang masih segar atau telur baru, dengan telur-telur yang sudah lama. Pada telur yang baru, akan terlihat batas yang jelas antara putih telur yang tebal dan yang tipis, tidak terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur, dan bentuk kuning telur bulat dan posisi di tengah-tengah putih telur yang tebal. Adapun pada telur yang sudah lama, dapat terlihat dari adanya batas yang tidak jelas antara putih telur yang tebal dengan yang tipis, terdapat bercak darah atau benda asing pada putih telur, dan bentuk kuning telur yang tidak padat, dengan posisi agak ke tepi.

Dalam sebuah bimbingan teknis yang diselenggarakan oleh Balai Besar Pasca Panen, Kementerian Pertanian belum lama ini, dijelaskan tentang prinsip dasar penanganan telur yang baik untuk dapat memperpanjang umur simpan telur ayam. Beberapa prinsip dasar itu antara lain yakni langkah mempertahankan kebersihan dan higiene telur, mencegah

penguapan air dan terlepasnya gas-gas dalam telur, mencegah masuk dan tumbuhnya mikroba ke dalam telur, serta mencegah kerusakan telur karena benturan atau gesekan. Langkah lain untuk memperpanjang umur simpan telur dapat dilakukan pula dengan cara menutup pori-pori kulit telur, serta mengatur kondisi ruang penyimpanan telur seperti suhu, kelembaban, dan kecepatan aliran udara.

Beberapa langkah penanganan telur untuk dapat memperpanjang umur simpannya dapat dilakukan dengan langkah-langkah praktis berikut ini:

- **Penjagaan sanitasi dan higiene di tingkat kandang.** Telur ayam yang baik adalah telur yang terjaga higiene dan kebersihannya sejak di tingkat kandang. Pada saat pengambilan telur yang rutin dilakukan di dalam kandang, telur senantiasa diletakkan dalam tempat khusus, misalnya baki telur (*egg tray*) yang bersih dan higienis -demikian juga petugas pengumpul telur di kandang juga dalam kondisi bersih dan sehat. Tidak hanya telurnya, kandang dan sarana pendukung budi daya ayam pun harus terjaga sanitasinya, untuk menghindari berbagai kontaminasi awal yang bisa merugikan kualitas telur.
- **Sortasi dan kualitas fisik telur.** Pemilihan kualitas fisik telur dapat dilakukan sejak di kandang, bisa diseleksi dari sisi tingkat keretakan, tingkat kebersihan, dan

Tabel 1. Kandungan Gizi Telur Ayam

Zat Gizi	Satuan	Utuh	Kuning	Putih
Energi	Kkal	162	361	50
Protein	Gram	12,8	16,3	10,8
Lemak	Gram	11,3	31,4	0
Karbohidrat	Gram	0,7	0,7	0,8
Kalsium	Mg	54	147	6
Fosfor	Mg	18	586	17
Besi	Mg	2,7	7,2	0,2
Vitamin A	SI	900	2000	-
Vitamin B1	Mg	0,1	0,27	-

Sumber: Balitbangtan, Kementan (2021)

abnormalitas ukuran telur. Sortasi akan memudahkan penanganan telur yang baik dengan yang tidak layak didistribusikan. Disamping itu, sortasi telur juga dapat didasarkan pada kriteria telur ayam konsumsi sesuai dengan SNI nomor 3926:2008, yakni indikator keretakan kerabang, kondisi kantung udara, posisi kuning telur, adanya tidaknya bercak darah dan adanya pertumbuhan embrio.

- **Penanganan telur kotor.** Jika terdapat telur yang kotor, untuk penanganan lebih lanjut yakni jika telur tidak terlalu kotor dapat dibersihkan dengan menggunakan lap yang bersih dan kering. Adapun jika telurnya sangat kotor, dapat dibersihkan dengan lap basah, untuk kemudian sesegera mungkin dikeringkan.
- **Pengemasan dan pendistribusian.** Jika sudah disortir dan dilakukan pembersihan, maka langkah selanjutnya adalah dilakukan pengemasan dan pendistribusian. Hal itu dapat dilakukan dengan penempatan telur dalam peti kayu, yang pada dasarnya diberi alas kertas, seperti kertas koran dan sekam. Isi telur yang per peti yang direkomendasikan adalah sekitar 15 kg, dengan maksimal tumpukan sebanyak 7-8 peti.

Pengemasan dapat pula langsung diletakkan pada baki telur yang terbuat dari karton atau plastik, yang berisi sekitar 30 butir telur per baki, dengan maksimal tumpukan sebanyak 10-12 baki.

- **Pelapisan/coating.** Perlakuan pelapisan telur dilakukan untuk telur yang akan didistribusikan di wilayah jarak jauh, atau untuk telur yang akan disimpan selama lebih dari 15 hari.
- **Penyimpanan.** Sebagai patokan, telur yang tidak dilakukan pelapisan, serta kondisi telur bersih, maka penyimpanan pada suhu ruang hingga 15 hari, telur masih dalam kondisi baik. Jika telur tidak dilakukan perlakuan pelapisan, dan disimpan pada suhu dingin, misalnya pada ruangan ber-AC, maka maksimal penyimpanan adalah 30 hari sejak dari ditelurkan.
- **Penyimpanan di tingkat rumah tangga.** Hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan telur pada skala rumah tangga yakni, sebisa mungkin telur tidak dicuci, dan setelah itu disimpan dalam kulkas. Jika ternyata



Penjagaan kualitas telur harus dilakukan sejak budi daya di kandang

telurnya kotor dan harus dicuci, sebaiknya telur langsung diolah untuk dapat segera dikonsumsi. Pada penyimpanan telur di dalam kulkas, letakkan telur pada rak pada pintu kulkas, dengan posisi bagian runcing berada di posisi bawah. Telur yang akan dikonsumsi, adalah telur yang telah dimasak dengan matang sempurna, dengan suhu pemasakan minimal 85°C pada waktu 1 menit, atau pada kondisi pemasakan minimal 72 derajat celsius selama minimal 4 menit. Pemasakan sempurna harus dilakukan untuk dapat memastikan bakteri merugikan yang mungkin ada, sudah dapat dimatikan.

- **Telur diolah lebih lanjut.** Solusi jitu untuk memperpanjang umur simpan telur adalah dengan cara mengolah lebih lanjut, misalnya menjadi telur asin, tepung telur, atau telur beku.

Dengan berbagai langkah dan cara penanganan telur yang tepat seperti di atas, diharapkan telur ayam dapat memiliki umur simpan lebih panjang, sehingga masyarakat dapat meraih manfaat secara optimal dari kapsul gizi ini, dan di sisi lain, peternak dapat merasakan pula manfaatnya, terutama dalam hal produksi telur yang dapat dilakukan secara kontinyu untuk dapat menyediakan sumber protein hewani yang praktis dan dengan harga yang terjangkau masyarakat luas. ■ **Andang S Indartono, Koordinator Badan Pengembangan Peternakan Indonesia (BPPI)**

Tabel 2. Persyaratan Mutu Fisik Telur

No	Faktor Mutu	Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Bentuk Kerabang	Normal	Normal	Normal
2	Kehalusan Kerabang	Halus	Halus	Sedikit kasar
3	Ketebalan Kerabang	Tebal	Sedang	Tipis
4	Keutuhan Kerabang	Utuh	Utuh	Utuh
5	Kebersihan Kerabang	Bersih	Sedikit noda kotor	Banyak noda & Sedikit kotor
6	Kedalaman Kantong Udara	< 0,5 cm	0,5 – 0,9 cm	> 0,9 cm
7	Kebebasan Bergerak Kantong Udara	Tetap di tempat	Bebas bergerak	Bebas bergerak dan dapat terbentuk gelembung udara
8	Kebersihan Putih Telur	Bebas bercak darah, atau benda asing lainnya	Bebas bercak darah, atau benda asing lainnya	Ada sedikit bercak darah, tidak ada benda asing lainnya
9	Kekentalan Putih Telur	Kental	Sedikit encer	Encer, kuning telur belum tercampur dengan putih telur
10	Indeks Putih Telur	0,134 - 0,175	0,092 – 0,133	0,050 – 0,091
11	Bentuk Kuning Telur	Bulat	Agak pipih	Pipih
12	Posisi Kuning Telur	Di Tengah	Sedikit bergeser dari tengah	Agak ke pinggir
13	Penampakan batas	Tidak jelas	Agak jelas	Jelas
14	Kebersihan Kuning telur	bersih	bersih	Ada sedikit bercak darah
15	Indeks Kuning Telur	0,458 – 0,521	0,394 – 0,457	0,330 – 0,393
16	Bau Telur	Khas	Khas	Khas

Sumber: Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3926: 2008