

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



TELUR DAN FUNGSINYA





Coturnix eggs

APA ITU TELUR? APA KEGUNAAN DARI TELUR

MERUPAKAN PRODUK PETERNAKAN YANG MEMBERIKAN SUMBANGAN BESAR UNTUK TERCAPAINYA KECUKUPAN GIZI MASYARAKAT.

ANAK-ANAK
SEDANG TUMBUH

MUDAH DICERNA
???????

KANDUNGAN TELUR :

1. 11% KERABANG TELUR
2. 58% PUTIH TELUR
3. 31% KUNING TELUR / YOLK.

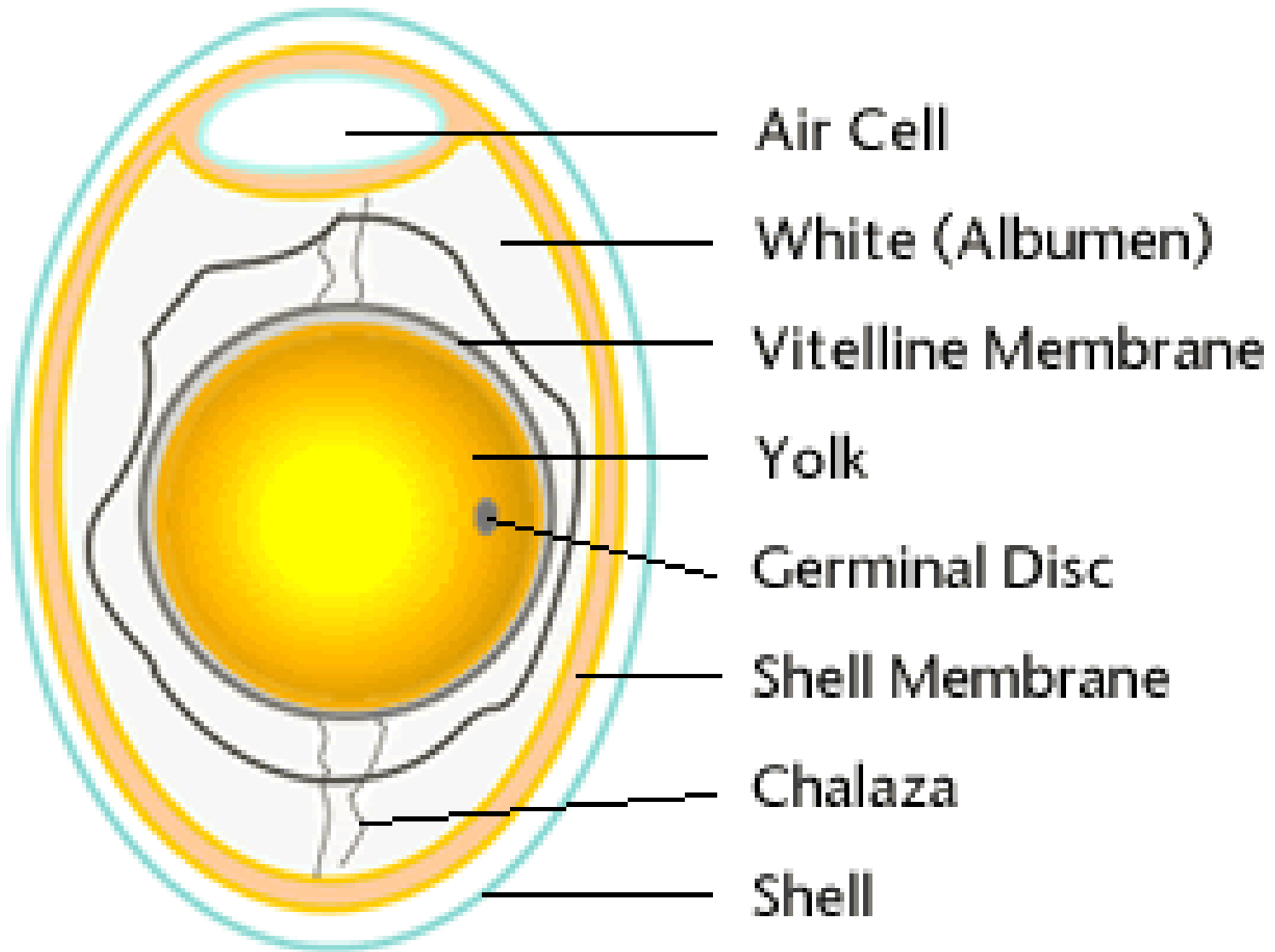
MENGANDUNG : (SEBUTIR TELUR)

1. 6-7 Gram PROTEIN (dalam yolk 16.5 dan 10.9 dalam putih telur)
2. 0.6 Gram KARBOHIDRAT
3. 5 Gram LEMAK, VITAMIN (kecuali C) DAN MINERAL

Lemak Pada Telur terdapat pada kuning telur sebanyak 32% yang terdiri dari trigliserida, fosfolipid dan kolesterol. Fungsi trigliserida dan fosfolipid umumnya menyediakan energi.



Struktur Telur



Air Cell

The air cell at the blunt end of the egg is formed when the egg cools after it is laid, as the membrane pulls away from the outer membranes. Fresh eggs have smaller air cells.

White (Albumen)

The egg white or albumen is made up of 88% water, 9% protein and some minerals*. It consists of two layers - thin and thick albumen. Thin albumen surrounds the thick albumen. Thick albumen immediately surrounds the yolk acting as a cushion for the yolk. The chalaza is found in the thick egg white attached to the end of the yolk.

Vitelline Membrane

The vitelline membrane is an elastic membrane that holds the egg yolk.

Yolk

The yolk is made up of 51% water, 16% protein, 30.5% fat and some minerals*. The color of the yolk ranges from light yellow to deep orange depending on the hen's feed and does not reflect on the nutritional value of the egg.

Germinal Disc

Germinal disc is the entry for fertilization of the egg. It can be seen on the surface of the yolk.

Shell Membranes

There are two shell membranes. One encloses the contents of the egg, and the other is attached to the shell. These membranes help prevent bacteria from penetrating into the egg.

Chalaza

The chalaza is a pair of spiral bands which anchor the yolk in the center of the thick albumen.

Shell

The shell consists of 98% calcium, and 2% phosphorus and magnesium.* This layer protects the egg against bacteria. The surface of the egg is covered with small pores which allows gases and water vapour to pass through the shell.

Bloom

Freshly laid eggs are covered with a thin, transparent cuticle called the bloom which covers the pores, restricting flow of water and gasses through the shell. Over time, the bloom breaks down and the egg will be more susceptible to bacteria and odours.

Faktor yang mempengaruhi kualitas telur :

1. Kualitas isi telur (ruang udara, yolk, dan putih telur)
2. Kualitas kulit telur (kebersihan kulit telur, kondisi kulit telur, warna kulit dan bentuk telur.)
3. Berat telur.

Sifat – Sifat Telur

Telur sangat mudah pecah. Artinya...
Tidak dapat diperlakukan dengan kasar pada suatu wadah

Penanganan berdasarkan mutu telur dan kualitasnya.

Lingkungan mempengaruhi mutu fisik dan kimia.

Mutu telur berpengaruh terhadap penjualan telur terutama harganya.

Penilaian Mutu Telur

Standarisasi Ukuran
Robert E.M dan John S.A. (1985)
Berdasarkan beratnya antara lain :

Jumbo (68.5 gr)

Sangat besar (61.4 gr)

Besar (54.3 gr)

Medium (47.2 gr)

Kecil (40.2 gr)

Peewee (<40 gr)

Penilaian Mutu Telur.

1. Kualitas Isi Telur.

Ruang udara : telur yang segar memiliki ruang udara yang kecil. Di Amerika kualitas dapat dikelompokkan berdasarkan kedalaman ruang udaranya.

Kuning Telur : telur yang segar memiliki kuning telur yang bersih, tidak terdapat pembuluh darah, bercak daging ataupun bercak darah.

Putih Telur : Putih telur yang segar adalah yang tebal dan terikat oleh khalaza. Untuk AA harus bebas dari meat spot ataupun blood spot.

2. Kualitas kulit telur

```
graph TD; A[2. Kualitas kulit telur] --> B[Kebersihan kulit telur. (bebas dari kotoran)]; A --> C[Kondisi kulit telur (dilihat dari tekstur dan kehalusannya dan tidak retak).  
Bentuk yang proporsional.]; A --> D[Warna kulit. (disebabkan adanya pigmen cepohopyrin untuk kulit telur yang berwarna coklat {yg lebih tebal}, rata rata ketebalan 0.51 mm, sedangkan kulit yang berwarna agak putih hanya 0.44 mm.)];
```

Kebersihan kulit telur.
(bebas dari kotoran)

Kondisi kulit telur
(dilihat dari tekstur dan kehalusannya dan tidak retak).

Bentuk yang proporsional.

Warna kulit.
(disebabkan adanya pigmen cepohopyrin untuk kulit telur yang berwarna coklat {yg lebih tebal}, rata rata ketebalan 0.51 mm, sedangkan kulit yang berwarna agak putih hanya 0.44 mm.)

Kriteria penentuan kualitas telur

| No | Bagian telur | Kualitas AA | Kualitas A | Kualitas B |
|----|--------------|--|---|---|
| 1 | Kulit telur | Bersih, tidak retak, bentuk normal | Bersih, tidak retak, bentuk normal | Terang, ada sedikit noda, tidak retak, bentuk kadang tidak normal |
| 2 | Ruang udara | 0.3 cm / lebih kecil | 0.5 cm / lebih kecil | > 0.5 |
| 3 | Putih telur | Jernih , pekat | Jernih agak pekat | Jernih encer |
| 4 | Kuning telur | Letaknya terpusat baik, kuning jernih, bebas dari noda | Letaknya terpusat baik, kuning jernih, kadang – kadang ada noda | Letaknya tidak terpusat, kadang-kadang ada sedikit noda. |