

MILIK PI... KAKAAN
BPIP... MALUKU

Pasca Panen dan Pemasaran

TELUR AYAM BURAS



**Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Instalasi Penelitian dan Pengkajian
Teknologi Pertanian
Jakarta
1997**

Pendahuluan

Dalam usaha ternak ayam buras, hasil utama yang dapat diperoleh selain daging adalah telurnya. Penggunaannya beragam, sebagai campuran masakan tradisional atau dikonsumsi setengah matang. Sebagai campuran ramuan jamu tradisional tidak dapat digantikan dengan telur unggas lainnya. Itu sebabnya telur ayam buras tetap diminati oleh konsumen, bahkan kebutuhan/ permintaannya terus meningkat dari tahun ke tahun.

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak unggas yang mempunyai nilai tinggi, karena telur mengandung protein yang cukup tinggi dengan susunan asam-asam amino yang komplit dan seimbang. Selain itu mengandung lemak tak jenuh, semua vitamin dan mineral yang diperlukan tubuh serta daya cernanya cukup tinggi. Tetapi sayangnya telur ini mempunyai sifat mudah rusak. Hal ini disebabkan karena telur mudah retak dan pecah.

Oleh karena itu perlu dilakukan penanganan yang memadai mulai dari pengambilan telur dari kandang, membersihkan kulitnya, memilih telur yang baik sampai pengepakannya sehingga siap untuk dipasarkan. Dengan penampilan yang baik akan dapat memberikan nilai tambah dengan harga jual yang tinggi.

Mengumpulkan Telur

Ayam buras kebanyakan bertelur setelah ada cahaya matahari. Pada sore hari, telur-telur tersebut sudah terkumpul. Sebelum pemberian pakan pada sore hari, telur-telur tersebut dikumpulkan. Letakkan telur dalam rak telur (*egg tray*) dengan posisi telur bagian tumpul diletakkan diatas. Kemudian pada pagi hari berikutnya sebelum pemberian pakan, sisa telur yang belum diambil dikumpulkan.



Membersihkan Telur

Setelah diambil dari kandang, telur tersebut segera dibersihkan.

Ada dua cara membersihkan :

1. Membersihkan dengan cara kering
 Cara ini, telur cukup dilap satu persatu dengan kain atau amplas. Pembersihan cara ini lebih disukai dan mudah, tetapi membutuhkan waktu dan tenaga
2. Membersihkan dengan Cara Basah
 - * Telur dicuci dengan air suam-suam kuku
 - * Untuk mencegah pencemaran bakteri dapat digunakan NaOH 0,35% artinya 35 ml NaOH + 1 liter air
 - * NaOH dapat dibeli diapotik, tiap 1 liter air dapat mencuci 12 butir telur
 - * Untuk melindungi tangan, gunakan sarung tangan.
 - * Masukkan telur yang akan dicuci
 - * Telur yang sudah dicuci segera dikeringkan dan letakkan dalam egg tray
 - * Air pencuci diganti secara berkala untuk mencegah pencemaran

Memilih Telur

Telur yang baik dilihat dari bentuk luarnya adalah :

- Bentuk telur harus normal, yaitu bulat telur
- Telur dalam keadaan bersih
- Kulit Telur rata
- Telur tidak cacat atau retak

Apabila ingin melihat kualitas (mutu) telur lebih jauh dapat dilakukan dengan cara :

1. Meneropong Telur

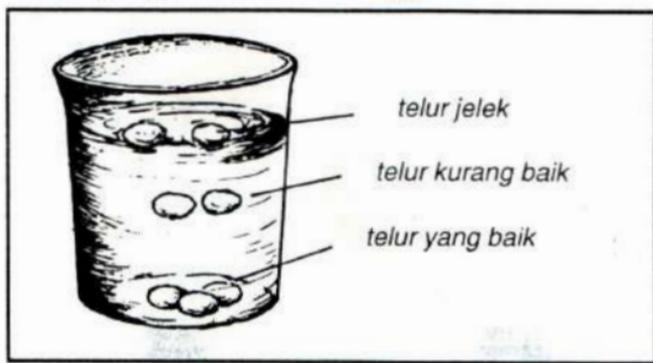
Dapat menggunakan sinar matahari atau lampu pijar. Telur yang masih segar/ baru akan terlihat :

- rongga udara (ada di ujung telur) kecil
- kulit telur mulus, pori-pori kerabang kecil
- tidak ada noda di dalam isi telur
- kuning telur di tengah, tidak bebas bergerak

2. Merendam Telur dalam Air

Cara lain untuk mengetahui kualitas telur dapat dilakukan dengan merendamnya dalam air bersih :

- telur yang busuk akan mengambang
- telur yang melayang dalam air kualitasnya kurang baik
- telur yang baik akan tenggelam



cara mengetahui kualitas telur dengan merendam dalam air

3. Memecahkan Telur

Untuk mengetahui keadaan isi telur, dapat dilakukan pemecahan. Cara ini cocok dilakukan dalam rumah tangga sebelum telur digunakan. Caranya adalah telur dipecahkan di atas cawan piring. Telur yang baik akan terlihat :

- permukaan kuning telur tinggi dan bentuknya bulat.
- kuning telur terletak di tengah putih telur
- putih telur kental

4. Mengepak Telur

- Telur yang sudah dipilih kemudian dikemas dalam plastik tipis berbentuk kotak (banyak dijual di toko plastik)
- Lubangi kotak-kotak tersebut di beberapa tempat untuk sirkulasi udara.
- Masukkan telur-telur yang besarnya seragam ke dalam kotak plastik. Telur bagian tumpul letakkan di atas.
- Tiap kotak plastik yang kecil dapat berisi 8-10 butir
- Beri label dengan nama peternak atau nama kelompok, kemudian tutup
- Telur ayam siap untuk dipasarkan

5. Menyimpan Telur

Dalam skala rumah tangga telur yang sudah dibeli kadang-kadang tidak langsung dikonsumsi, tetapi disimpan. Untuk itu perlu diketahui beberapa hal antara lain :

- Menyimpan telur dalam suhu kamar sebaiknya tidak lebih dari 7 hari (sejak ditelurkan). Telur ditaruh pada egg tray dengan meletakkan telur bagian tumpul diatas.
- Menyimpan telur dalam lemari es, dapat bertahan sampai 7 minggu. Posisi telur sama dengan yang ditaruh pada egg tray

Pemasaran Telur Ayam Buras

Para Peternak dalam memasarkan telur hasil ternaknya dapat langsung menjual di rumah. Biasanya para pedagang eceran atau penjual jamu yang mengambil telur ayam buras tersebut di rumah peternak.

Dalam memasarkan hasil-hasil ternak ayam buras (baik daging maupun telurnya), di DKI Jakarta dibentuk sebuah koperasi peternak ayam buras yang diberi nama KOPPAB (Koperasi Peternak Ayam Buras). Koperasi yang diketuai salah seorang peternak andalan DKI Jakarta ini didirikan pada bulan Agustus 1993 dengan usaha bidang penyediaan DOC ayam buras, pakan, pemasaran daging dan telur serta jasa lainnya seperti pembuatan kandang dan simpan pinjam.

Dengan adanya koperasi ini diharapkan para peternak ayam buras, terutama anggota KOPPAB tidak mengalami kesulitan baik dalam pengadaan sarana produksi ternak (sapronek) maupun pemasaran hasil ternak.

Disamping itu untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan hasil ternak ayam buras yang terus meningkat dari tahun ke tahun, KOPPAB juga menampung hasil ternak dari peternak yang berasal dari luar DKI Jakarta.

Dengan hasil demikian rekan-rekan peternak dari luar DKI Jakarta dapat memasarkan hasil ternaknya melalui KOPPAB dengan alamat :

**Koperasi Peternak Ayam Buras
(KOPPAB)
Jl. Gandaria II / 1
Ciganjur, Jakarta Selatan**