



Telur ayam konsumsi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi.....	2
5 Persyaratan mutu	2
6 Cara pengambilan contoh.....	3
7 Pengujian.....	3
8 Pengemasan.....	3
9 Pelabelan.....	4
10 Penyimpanan.....	4
Lampiran A (normatif) Metoda analisis	5
Bibliografi	8

Prakata

Standar Telur ayam konsumsi ini merupakan revisi SNI 01-3926-1995 *Telur ayam segar untuk konsumsi*. Revisi standar ini dilakukan dalam rangka memperbaiki persyaratan mutu telur ayam konsumsi.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 67-03 Peternakan dan Produk Peternakan. Standar ini dibahas pada rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 8 Nopember 2007 di Bogor yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis dan pihak terkait lainnya.

Standar ini juga telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 7 April 2008 sampai dengan 7 Juni 2008, namun untuk mencapai kuorum diperpanjang sampai dengan tanggal 7 Juli 2008 dan langsung disetujui menjadi RASNI.



Telur ayam konsumsi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, persyaratan mutu, pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan.

Standar ini digunakan untuk telur ayam konsumsi yang berasal dari ayam ras dan ayam lokal (kampung).

2 Acuan normatif

SNI 2897:2008, *Metoda pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya.*

3 Istilah dan definisi

3.1

telur konsumsi

telur ayam yang belum mengalami proses fortifikasi, pendinginan, pengawetan, dan proses pengeraman

3.2

kondisi kerabang

bentuk, kehalusan, ketebalan, keutuhan, dan kebersihan

3.3

kondisi kantong udara

kedalaman (*air cell depth*) dan kebebasan bergerak kantong udara

3.4

kondisi putih telur

kebersihan dan kekentalan

3.5

kondisi kuning telur

bentuk, posisi, penampakan batas, dan kebersihan

3.6

bau

khas bau telur

3.7

benda asing

material lain yang bukan komponen telur

3.8

Nomor Kontrol Veteriner (NKV)

sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan hygiene-sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan

4 Klasifikasi

Telur ayam konsumsi diklasifikasikan berdasarkan warna kerabang dan bobot telur.

4.1 Warna kerabang

Sesuai dengan galurnya.

4.2 Bobot telur

- a. kecil (< 50 g)
- b. sedang (50 g sampai dengan 60 g)
- c. besar (> 60 g)

5 Persyaratan mutu

5.1 Fisik

Tingkatan mutu fisik dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan tingkatan mutu fisik

No	Faktor Mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1.	Kondisi kerabang			
	a. Bentuk b. Kehalusan c. Ketebalan d. Keutuhan e. Kebersihan	normal halus tebal utuh bersih	normal halus sedang utuh sedikit noda kotor (<i>stain</i>)	abnormal sedikit kasar tipis utuh banyak noda dan sedikit kotor
2.	Kondisi kantung udara (dilihat dengan peneropongan)			
	a. Kedalaman kantong udara b. Kebebasan bergerak	< 0,5 cm tetap ditempat	0,5 cm - 0,9 cm bebas bergerak	> 0,9 cm bebas bergerak dan dapat terbentuk gelembung udara
3	Kondisi putih telur			
	a. Kebersihan b. Kekentalan c. Indeks	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya Kental 0,134-0,175	bebas bercak darah, atau benda asing lainnya sedikit encer 0,092-0,133	ada sedikit bercak darah, tidak ada benda asing lainnya encer, kuning telur belum tercampur dengan putih telur 0,050-0,091

Tabel 1 - Lanjutan

No	Faktor Mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
4	Kondisi kuning telur			
	a. Bentuk	bulat	agak pipih	pipih
	b. Posisi	di tengah	sedikit bergeser dari tengah	agak kepinggir
	c. Penampakan batas	tidak jelas	agak jelas	jelas
	d. Kebersihan	bersih	bersih	ada sedikit bercak darah
	e. Indeks	0,458-0,521	0,394-0,457	0,330-0,393
5	Bau	khas	khas	khas

5.2 Mikrobiologis

Persyaratan mutu mikrobiologis dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2 - Persyaratan mutu mikrobiologis

No	Jenis cemaran mikroba	Satuan	Mutu mikrobiologis (Batas Maksimum Cemaran Mikroba/BMCM)
1	<i>Total Plate Count</i> (TPC)	cfu/g	1×10^5
2	<i>Coliform</i>	cfu /g	1×10^2
3	<i>Escherichia coli</i>	MPN /g	5×10^1
4	<i>Salmonella sp</i>	per 25 g	Negatif

6 Cara pengambilan contoh

Tata cara pengambilan contoh mengacu pada SNI 2897:2008.

7 Pengujian

7.1 Fisik

Pengujian fisik sesuai dengan Lampiran A.

7.2 Cemaran mikroba

Mengacu kepada SNI 2897:2008.

8 Pengemasan

Telur dikemas dalam kemasan yang aman, serta tidak mengakibatkan penyimpangan/kerusakan telur selama penyimpanan dan pengangkutan.

9 Pelabelan

Informasi pada label kemasan minimal mencantumkan :

- a. nama produk;
- b. merk dagang;
- c. tanggal produksi;
- d. nama dan alamat produsen;
- e. berat bersih;
- f. NKV.

10 Penyimpanan

Penyimpanan telur konsumsi dilakukan pada temperatur kamar dengan kelembaban antara 80 % dan 90 %, maksimum selama 14 hari setelah ditelurkan, atau pada temperatur antara 4 °C dan 7 °C dengan kelembaban antara 60 % dan 70 %, maksimum selama 30 hari setelah ditelurkan.



Lampiran A (normatif) Metoda analisis

A.1 Pemeriksaan mutu dengan metoda peneropongan

A.1.1 Prinsip

Dengan meneropong (*candling*) kearah sinar yang lebih kuat dapat dilihat bagian luar dan dalam telur seperti : keretakan kerabang, kantung hawa (makin tua umur telur makin besar kantong hawa), kuning telur (*yolk*), adanya bercak-bercak darah, dan pertumbuhan embrio.

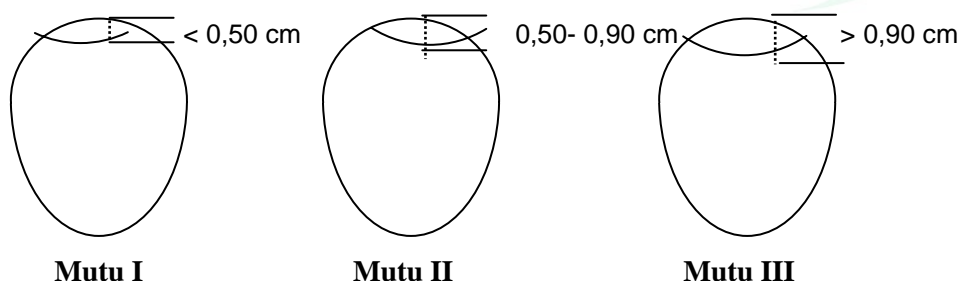
A.1.2 Bahan dan alat

Alat peneropong telur (*candler*), pengukur kantung hawa, telur ayam ras.

B.1.3 Cara kerja

Telur diarahkan ke sinar dari *candler*, diputar-putar dan dilihat kelainan yang mungkin terlihat seperti keretakan kerabang, kantung hawa, adanya bercak-bercak darah, dan sebagainya. Catatlah semua yang ditemukan.

Telur diletakkan di depan *candler*, kemudian dengan pengukur dihitung diameter dan tinggi kantung hawa. Penentuan mutu telur dilakukan dengan mengukur tinggi kantung hawa seperti dinyatakan pada Gambar 1 yaitu : mutu I, mutu II, dan mutu III.



Gambar 1 - Berbagai mutu telur diukur dari tingginya kantung hawa: mutu I dengan tinggi kantung hawa $< 0,50 \text{ cm}$; mutu II = $0,50 \text{ cm} - 0,90 \text{ cm}$ dan mutu III $> 0,90 \text{ cm}$.

A.2 Pemeriksaan mutu dengan metoda pemecahan

Kerusakan yang disebabkan oleh benturan/tekanan, fisikokimia dan mikroorganismen akan menimbulkan bau serta perubahan pH, warna dan konsistensi yang dapat dilihat pada putih, dan kuning telur. Pembesaran kuning telur dapat dilihat dan diukur.

A.2.1 Pemeriksaan putih dan kuning telur

A.2.1.1 Prinsip

Pengamatan terhadap kebersihan, kekentalan, dan bau putih telur serta kebersihan, bau, bentuk, dan posisi kuning telur dilakukan dengan pancaindra.

A.2.1.2 Bahan dan alat

Telur ayam ras, cawan petri diameter 15 cm, alkohol 70 %

A.2.1.3 Cara kerja

Kerabang telur dibersihkan dengan alkohol 70 %, kemudian dibuka perlahan-lahan, dan dituang kedalam cawan petri yang besar. Catatlah semua yang ditemukan.

A.2.2 Indeks kuning telur (*yolk index*)

A.2.2.1 Prinsip

Makin tua umur telur makin besar kuning telur, makin kecil indeks kuning telur. Telur yang baru mempunyai indeks kuning telur antara 0,33 dan 0,52 dengan rata-rata 0,42.

A.2.2.2 Bahan dan alat

Telur ayam ras, cawan petri diameter 15 cm, kaliper (jangka sorong).

A.2.2.3 Cara kerja

Pisahkan kuning telur dari putihnya, kemudian ukur tinggi dan diameter kuning telur dengan kaliper. Hitung indeks kuning telur (*yolk index*) dengan menggunakan rumus berikut :

$$\text{Indeks kuning telur} = \frac{a}{b}$$

Keterangan :

a = tinggi kuning telur (mm)

b = diameter kuning telur (mm)

A.2.3 Indeks albumin (*albumin index*)

A.2.3.1 Prinsip

Makin tua umur telur makin lebar diameter putih telur sehingga makin kecil indeks putih telur. Telur baru mempunyai indeks putih telur antara 0,050 dan 0,174 dengan angka normal antara 0,090 dan 0,120.

A.2.3.2 Bahan dan alat

Telur ayam ras, cawan petri diameter 15 cm, kaliper (jangka sorong).

A.2.3.3 Cara kerja

Ukur tinggi dari albumin tebal (*thick albumin*) dengan kaliper. Hitung indeks albumin (*albumin index*) dengan menggunakan rumus berikut:

$$\text{Indeks albumin} = \frac{a}{b}$$

Keterangan :

a = tinggi albumin tebal (mm)

b = diameter rata-rata $(b_1+b_2)/2$
dari albumin tebal dalam mm



Bibliografi

Stadelman WJ, Cotterill OJ.2003. *Eggs Science and Technology*. The Avi Publishing Company. In Westport Conn. USA











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id