

# **BAB I**

## **PENDHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Mineral merupakan kebutuhan tubuh manusia yang mempunyai peranan penting dalam pemeliharaan fungsi tubuh, seperti untuk pengaturan kerja enzim-enzim, pemeliharaan keseimbangan asam-basa, membantu pembentukan ikatan yang memerlukan mineral seperti pembentukan haemoglobin (Almatsier, 2001).

Mineral digolongkan ke dalam mineral makro dan mineral mikro. Mineral makro adalah mineral yang dibutuhkan tubuh dalam jumlah lebih dari 100 mg sehari, sedangkan mineral mikro dibutuhkan kurang dari 100 mg sehari (Almatsier, 2001).

Magnesium merupakan makromineral keempat terbanyak dalam tubuh manusia. Di dalam tubuh, magnesium ditemukan pada bagian tulang (60-65%) dan pada otot (25%) serta sisanya tersebar merata pada sel tubuh dan cairan tubuh. Magnesium berperan penting bagi tubuh terutama untuk relaksasi otot dan jaringan saraf, serta mengaktifkan beberapa enzim (Wirakusumah, 2000).

Salah satu sumber magnesium adalah telur. Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat, karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna. Oleh karenanya, telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk anak-anak yang sedang tumbuh dan memerlukan protein dan mineral dalam jumlah banyak (Sudaryani, 2003).

Telur mengandung berbagai vitamin, antara lain vitamin A, riboflavin, asam folat, vitamin B6, vitamin B12, kolin, vitamin E, dan juga merupakan bahan

pangan sumber mineral. Beberapa mineral yang terkandung dalam telur di antaranya besi, fosfor kalsium, kalium, natrium , magnesium, tembaga, yodium, mangan, dan zink (Sudaryani, 2003).

Beberapa jenis telur yang diperdagangkan dan dikonsumsi manusia, yaitu telur ayam, telur bebek, telur puyuh, telur penyu dan telur ikan. Pada kenyataannya telur ayam dan telur bebek yang paling populer di kalangan konsumen. Ada dua jenis telur ayam yaitu telur ayam kampung (buras) dan telur ayam negeri (ras). Demikian pula untuk telur bebek ada dua macam yang berwarna biru dan berwarna putih (Anonim, 2009)

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk menentukan kandungan kadar magnesium pada telur ayam ras, telur ayam kampung dan telur bebek.

Pada penelitian ini digunakan metode Spektrofotometri Serapan Atom karena memiliki keuntungan antara lain kecepatan analisisnya, ketelitiannya, dan dapat menentukan konsentrasi dalam jumlah sangat kecil. Keuntungan yang lain, sebelum pengukuran tidak perlu memisahkan unsur yang ditentukan karena kemungkinan penentuan satu unsur dengan kehadiran unsur lain dapat dilakukan asalkan lampu katoda berongga yang diperlukan tersedia (Khopkar, 1990).

## **1.2. Perumusan Masalah**

1. Apakah kandungan magnesium yang terdapat pada telur bebek lebih tinggi dari telur ayam kampung dan telur ayam ras
2. Apakah ada perbedaan kadar magnesium antara telur ayam kampung, telur ayam ras dan telur bebek

## **1.3 Hipotesis**

1. Telur bebek mengandung magnesium dalam jumlah lebih tinggi dari telur ayam ras dan telur ayam kampung.
- 2 Terdapat perbedaan kadar magnesium pada ketiga jenis telur tersebut.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui kadar magnesium dalam telur ayam kampung, telur ayam ras dan telur bebek.
2. Untuk membandingkan kadar magnesium dalam telur ayam kampung, telur ayam ras dan telur bebek.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang kandungan mineral magnesium pada telur ayam kampung, telur ayam ras dan telur bebek.