

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Ayam Ras Petelur

Ayam petelur adalah ayam hasil dari rekayasa genetik yang bertujuan untuk diambil telurnya. Asal mula ayam petelur adalah ayam hutan yang telah di domestikasi dan diseleksi sehingga produksi telurnya cukup banyak. Arah seleksi ayam hutan ditujukan pada produksi yang banyak sehingga ayam hutan dapat di ambil telur dan dagingnya sehingga seleksi tersebut mulai spesifik. Ayam yang terseleksi untuk produksi daging dikenal dengan broiler, sedangkan untuk produksi telur dikenal sebagai ayam petelur. Selain itu, seleksi juga diarahkan pada kerabang telur sehingga dikenal ayam petelur putih dan ayam petelur coklat (Zulfikar, 2013).

Pemeliharaan ayam petelur pada umumnya dibagi menjadi empat fase berdasarkan umur, yaitu fase pre starter, fase starter, fase grower, dan fase layer. Periode pre-starter dimulai pada ayam umur 0-5 minggu, fase starter dimulai pada ayam umur 6-10 minggu, fase grower yaitu ayam berumur 11-16 minggu, fase layer yaitu ayam berumur 17-51 minggu sampai di afkir. Pada fase pemeliharaan ayam akan disesuaikan dengan jenis pakan yang digunakan, namun tidak semua menjalankan program pakan yang sesuai dengan fasenya. Hal ini akan menjadi problem dan memberikan dampak terhadap produktivitas ayam tersebut (Aziz, 2022).

Jenis ayam petelur di Indonesia dibagi menjadi dua tipe yaitu tipe ringan dan medium. Tipe ayam petelur ringan mempunyai badan ramping dan kecil, bulu berwarna putih dan berjengger merah, dan mampu bertelur lebih dari 260 butir pertahun. Sedangkan tipe medium mempunyai badan tidak kurus, dan juga tidak gemuk. Produktivitas telur cukup banyak dan dapat menghasilkan daging yang banyak, kerabang telur berwarna coklat dan ayam ini disebut juga tipe dwiguna

karena mampu menghasilkan telur yang cukup banyak dan dapat diambil dagingnya (Elinotes,2019).

2.2 Telur Ayam Ras Petelur

Telur merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat. Keunggulan telur dibandingkan dengan sumber protein lainnya adalah telur mudah diolah, cita rasanya enak, mudah dicerna, harga terjangkau murah dan mengandung nilai gizi yang cukup sempurna untuk memenuhi kebutuhan tubuh konsumen. Telur yang tergolong kedalam telur konsumsi adalah telur ayam yang belum mengalami proses fortifikasi, pendinginan, pengawetan dan proses pengeraman. Berdasarkan data dari Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementan (2018), konsumsi telur ayam dari tahun 2017-2018 mengalami kenaikan sebanyak 6,6% dan setiap tahunnya terus mengalami peningkatan.

Telur ayam konsumsi dihasilkan oleh ayam ras petelur yang unggul secara genetik untuk memproduksi telur dan tidak memiliki sifat mengeram. Telur ayam konsumsi yang paling diminati oleh konsumen adalah telur ayam ras petelur tipe medium yang memiliki warna kerabang coklat. Telur ayam konsumsi diklasifikasikan berdasarkan warna kerabang sesuai galurnya dan bobot telur(SNI 3926:2008). Berdasarkan bobot telurnya, klasifikasi telur ayam digolongkan menjadi tiga, yaitu kecil (<50g), sedang (50-60g), besar (>60g). warna kerabang telur dari ayam petelur layer umumnya adalah coklat tua, coklat, dan coklat muda atau terang. Berdasarkan hasil penelitian Saputra dkk., (2015) menunjukan nilai Haugh Unit yang lebih tinggi pada telur dengan warna kerabang coklat tua. Hal ini karena, telur dengan kerabang warna coklat tua memiliki pori-pori lebih sedikit daripada warna kerabang coklat terang. Maka bisa diartikan kualitas telur yang lebih baik adalah telur yang berwarna coklat tua.

Telur terdiri dari tiga komponen utama yaitu kuning telur sebesar 30% - 32%, putih telur sekitar 58% - 60%, dan kulit telur sebesar 12%. Kandungan gizi

dalam telur adalah air sekitar 74%, protein 13%, lemak 12%, karbohidrat 1,0%, dan mineral 0.8% (Nova, 2014). Menurut Djaelani (2016) menjelaskan bahwa kandungan protein kuning telur yaitu 16,5% dan pada putih telur adalah 10,9%, sedangkan kandungan lemak pada kuning telur sekitar 32%.

2.2 Kualitas Telur

Kualitas telur merupakan sifat-sifat telur yang dinilai memenuhi standar bahan pangan yang layak di konsumsi oleh konsumen atau masyarakat. Telur segar setelah ditelurkan atau dikeluarkan dari kloaka maka akan mengalami penurunan kualitas seiring lamanya waktu penyimpanan. Hal ini karena, telur mengalami penguapan air dan penguapan gas sehingga semakin lama telur disimpan maka bobot telur akan menurun. Penurunan kualitas telur pada bagian luar atau eksterior dilihat dari kerabang telur, bobot telur dan indeks bentuk telur sebagai berikut :

2.2.1 Ketebalan Kerabang Telur

Kerabang telur merupakan bagian terluar telur berwarna kecoklatan dan berfungsi sebagai pelindung embrio. Tekstur kerabang keras, kaku dan berpori. Pori-pori pada kerabang berperan dalam penguapan gas dan air. Kerabang dilapisi oleh selaput kutikula yang berfungsi untuk menutupi pori-pori. Namun, pada masa simpan kutikula akan menghilang, maka penguapan gas dan air akan meningkat yang menyebabkan penurunan kualitas telur (Masitoh, dkk., 2022).

Pembentukan kerabang telur dipengaruhi oleh proses panting pada ayam. Panting pada ayam berperan dalam pembentukan kalsium karbonat. panting terjadi karena suhu lingkungan ayam meningkat. Setiawati, dkk., (2016) menjelaskan bahwa “Panting menyebabkan penurunan konsentrasi CO₂ di dalam darah. CO₂ yang dikeluarkan pada saat panting bersamaan dengan air dan panas tubuh. Berkurangnya CO₂ dalam darah mempengaruhi proses pembentukan

kerabang. Terbentuknya kerabang karena adanya ion kalsium dan ion karbonat. ion karbonat terbentuk karena adanya CO_2 dalam darah sebagai hasil metabolisme sel yang terdapat pada uterus. Adanya H_2O merombak kedua ion tersebut dibantu oleh enzim *carbonic anhydrase* yang dihasilkan oleh sel mukosa uterus menjadi ion bikarbonat dan selanjutnya menjadi ion karbonat setelah hydrogen lepas”.

Kualitas kerabang telur dipengaruhi oleh jenis ayam sesuai galurnya, umur ayam, pakan, temperatur dan kelembaban pada system pemeliharaanya. Komponen pembentuk kerabang telur adalah kalsium karbonat (CaCO_3) yang diperoleh dari pakan dan tulang meduler. Sumber kalsium dari pakan sebanyak 35-75%, sedangkan kalsium dari tulang meduler digunakan ketika kalsium dari pakan tidak mencukupi (Wijaya, dkk., 2019). Umur ayam semakin tua, maka ketebalan kerabang semakin menurun, karena kemampuan ayam menurun dalam memproduksi kalsium saat pembentukan kerabang (Rika, dkk., 2019). Hasil penelitian Dzuhri, dkk.,(2022) menyatakan bahwa ayam yang berumur 48-52 minggu, rata-rata ketebalan kerabangnya adalah 0,34mm, dan ayam yang berumur 63-67 minggu, rata-rata ketebalan kerabangnya yaitu 0,33mm. menurut Steward dan Abbott (1972) dalam Azizah, dkk., (2015) menjelaskan bahwa ketebalan kerabang telur ayam ras normal adalah 0,33-0,35mm. Dalam sebutir telur, bobot kerabang adalah 11-11,7% dari bobot telur (Sumiati, dkk. 2018).

Temperatur dan kelembaban lingkungan pemeliharaan ayam berpengaruh terhadap kualitas telur yang diproduksi. Menurut Setiawati, dkk., (2016) menyatakan bahwa semakin tinggi suhu lingkungan, maka ayam akan mengurangi konsumsi pakan dan meningkatkan konsumsi minum untuk mengurangi panas tubuh. Selaras dengan hasil penelitian Azizah, dkk., (2015) bahwa pada temperatur dan kelembaban rendah, ayam menghasilkan telur dengan ketebalan kerabang lebih tebal, dibandingkan pada temperatur dan kelembaban tinggi. Hal ini karena, suhu rendah membantu ayam dalam memanfaatkan kalsium dan vitamin D dengan baik untuk pembentukan kerabang. Vitamin D berperan dalam proses metabolisme kalsium dan phosphor sebagai komponen kerabang telur (Tristiana, dkk. 2023).

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (2008), persyaratan mutu fisik telur ayam konsumsi adalah sebagai berikut:

Tabel 2. 1 Tingkatan Mutu Standar Kerabang Telur

Faktor Mutu	Tingkatan Mutu		
	Mutu I	Mutu II	Mutu III
Kondisi kerabang			
a. Bentuk (Shape Index/SI)	normal (SI 72-76)	Normal (SI 72-76)	Normal (SI<72/>76)
b. Kehalusan	halus	Halus	Boleh sedikit kasar
c. Ketebalan	tebal	Sedang	Tipis
d. Keutuhan	utuh	Utuh	Utuh
e. Kebersihan	bersih	Boleh sedikit noda (strain).	Boleh sedikit noda (strain).

2.2.2 Bobot Telur

Kualitas telur dapat dinilai berdasarkan berat telur. Penilaian konsumen, telur yang berukuran besar dan bobot telurnya tinggi, maka kualitasnya baik. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (2008), bobot telur konsumsi adalah berat telur kecil (<50gr), sedang (50—60gr), bobot telur besar (>60gr), dan ekstra besar (60-65gr). Bobot telur merupakan salah satu indikator dalam penilaian kualitas telur. Oleh sebab itu, penurunan berat telur merupakan salah satu perubahan yang nyata selama penyimpanan dan berkorelasi hampir linier terhadap waktu dibawah kondisi lingkungan yang konstan, kecuali penurunan berat telur dapat diperbesar pada suhu tinggi dan kelembaban rendah (Widyantara, dkk., 2017). Menurut Kurtini, dkk., (2014) menyatakan bahwa berat telur menurun karena sebagian besar air menguap terutama pada bagian albumen dan sebagian kecil menguapnya gas-gas seperti CO₂, NH₃, N₂, dan sedikit H₂S akibat degradasi

komponen protein telur. Hasil penelitian Sakroni, dkk., (2015) menunjukkan bahwa berat telur yang besar berpotensi mengalami penurunan berat telur lebih besar daripada berat telur kecil, hal ini karena adanya perbedaan jumlah pori-pori kerabang telur, perbedaan luasan permukaan tempat udara bergerak dan ketebalan kerabang telur.

Faktor yang mempengaruhi penurunan berat telur adalah lama waktu simpan, suhu dan kelembaban, serta tempat penyimpanannya. Menurut Cornelia, dkk., (2014) menjelaskan bahwa jika telur ayam disimpan dalam suhu ruang, telur hanya bertahan 10-14 hari, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan-perubahan ke arah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori kulit telur yang berakibat terjadinya telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya pengenceran isi telur. Hasil penelitian Saputra, dkk., (2015) menunjukkan bahwa rata-rata penurunan berat telur ayam ras berkisar antara 1,25-2,60% selama penyimpanan 7-14 hari pada suhu 28,32°C dan kelembaban 60,67%. Menurut Yuwanta (2010) dalam Djaelani, dkk. (2019) menjelaskan bahwa 25°C dengan kelembaban relative 70% akan menyebabkan telur kehilangan berat sebesar 0,8gr tiap minggu setiap butirnya dan pada suhu 30°C telur akan kehilangan berat sebesar 2gr setiap minggunya. Apabila kelembaban udara ruang penyimpanan relative meningkat menjadi 80%, maka penurunan berat air dalam telur bertambah sebesar 20mg/hari/butir pada berat telur 60gr.

Komponen telur terdiri dari kerabang telur, putih telur dan kuning telur. Komponen utama telur adalah putih telur dan kuning telur yang mengandung protein yang tinggi. Faktor yang banyak mempengaruhi berat telur ialah besarnya pemberian pakan dengan protein tinggi yang dikonsumsi ayam ras petelur (Fadillah, 2022). Faktor lain yang dapat mempengaruhi bobot telur diantaranya adalah strain, umur ayam, nutrisi pakan, suhu dan kelembaban lingkungan pemeliharaan ayam.

2.2.3 Indeks Bentuk Telur

Bentuk telur umumnya berbentuk bulat dan oval. Bentuk telur dapat diketahui nilainya dengan menghitung indeks telur, caranya adalah mengukur panjang dan lebar telur kemudian dibandingkan. Nilai indeks telur dapat mendiskripsikan bentuk telur. Beberapa studi mengenai indeks telur menunjukkan nilai rata-rata 76-80% dikategorikan sebagai bentuk telur yang normal (Afiyah dan Nurina, 2017; Simanjuntak dan Robinson, 2023). Berdasarkan penelitian Duman, dkk. (2016) mengklasifikasikan indeks bentuk telur yaitu telur lancip ($SI < 72$), telur normal (standar) ($SI = 72-76$), telur bulat ($SI > 76$). Bentuk normal telur yang ideal adalah oval, sedangkan telur yang bulat dan panjang lancip cenderung beresiko lebih besar mengalami keretakan jika disimpan dalam karton telur selama pengiriman.

Telur ayam konsumsi adalah telur yang tidak mengalami proses pengeraman, maka dalam produksinya telur tidak terjadi proses fertilisasi. Menurut Safitri, dkk. (2020) menjelaskan proses terbentuknya telur yaitu “yolk yang masuk ke infundibulum langsung menuju ke magnum, bagian terpanjang dari oviduk. Di tempat ini, albumin (putih telur) disekresikan untuk membalutkan telur. Selanjutnya kuning telur dengan suatu gerakan memutar meluncur ke bawah ke bagian yang paling bawah oviduk. Membran cangkang (*outer dan inner cell membrane*) ditambahkan pada saat di dalam Isthmus. Kedua membran saling menempel kecuali pada bagian ujung tumpul telur yang membentuk rongga udara. Telur berada di Uterus (kelenjar cangkang) dalam waktu yang paling lama yaitu 20 jam. Selama kurang lebih 24-26 jam setelah ovulasi dan setelah pembentukan telur sempurna, maka terjadilah ovoposisi (pengeluaran telur)”. Menurut Kasmianti, dkk. (2018) menambahkan bahwa bentuk telur dapat ditentukan berdasarkan diameter isthmus, jika diameter isthmus lebar maka bentuk telur cenderung bulat sedangkan jika diameter isthmus kurang lebar maka bentuk telurnya lonjong.

Indeks bentuk telur yang berbeda-beda menunjukkan adanya faktor yang mempengaruhi. Menurut Afiah dan Nurina (2017) menyatakan bahwa bentuk telur dipengaruhi oleh genetik dan penyimpanan telur saat didalam reproduksi. Menurut Azizah, dkk. (2015) menjelaskan bahwa bentuk telur dipengaruhi oleh peningkatan indeks temperature-kelembaban (THI), yang berdampak pada sulitnya ayam petelur mengevaporasikan panas tubuhnya. Rata-rata indeks telur pada THI tinggi lebih besar yakni 77,74% (bulat), sedangkan pada THI rendah rata-ratanya 75,98% (oval). Menurut Darmawati, dkk. (2016) menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi indeks bentuk telur yaitu faktor genetik, umur induk, periode produksi, umur dewasa kelamin, saluran reproduksi dan kualitas pakan. Menambahkan dari Aziz, dkk. (2020) menjelaskan bahwa periode produksi berpengaruh terhadap bentuk telur, “periode awal, indeks bentuk telur terlihat kecil dan masuk periode akhir bertelur indek bentuk telur terlihat besar. Hal ini berbanding terbalik dengan ketebalan dan kekuatan kulit telur. Selama masa produksi bentuk telur dan beratnya akan semakin meningkat, sedangkan ketebalan dan kekuatan kulit telur biasanya menurun (tipis). Kesiapan saluran reproduksi mempengaruhi hasil indeks bentukan telur lonjong, normal dan bulat. Indeks bentuk telur dipengaruhi oleh saluran reproduksi dan dapat berkembang karena adanya perubahan pada daerah magnum, isthmus, uterus (organ pembentukan telur).

2.3 Pasar

Aktifitas perdagangan merupakan faktor penting dalam pertumbuhan ekonomi dan perkembangan suatu wilayah. Aktifitas perdagangan perlu fasilitas berupa ruang beserta sarana dan prasarana yang baik sebagai tempat untuk melaksanakan aktifitas perdagangan. Pasar menjadi salah satu fasilitas untuk aktifitas perdagangan. Pasar adalah lembaga ekonomi tempat bertemunya pembeli dan penjual, baik secara langsung maupun tidak langsung, untuk melakukan

transaksi perdagangan (UU RI Nomor 7 Tahun 2014). Jenis pasar dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu pasar tradisional dan pasar modern.

2.3.1 Pasar Tradisional

Menurut Peraturan Kemendagri 70/MDAG/PER/12/2013 Tahun 2013, menjelaskan bahwa pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, Badan Usaha Milik Negara dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swasta dengan tempat usaha berupa Toko, Kios, Los dan Tenda yang dimiliki/ dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar menawar. Pasar tradisional berperan penting dalam peradaban pertumbuhan ekonomi dan perkembangan berbagai wilayah di Indonesia. Perkembangan jaman yang pesat menuju era modernitas membawa dampak besar terhadap pasar tradisional. Pasar modern yang muncul dimana-mana seperti jamur meningkatkan persaingan pasar yang ketat. Perbedaan pokok pada pasar tradisional dan pasar modern terletak pada manajemen pasar, kualitas interaksi, transaksi dan fasilitas fisik yang diberikan.

Pasar tradisional dapat menjadi wadah kegiatan ekonomi, interaksi sosial, tempat rekreasi baik suasana pasar maupun produk dengan ciri khasnya. Dalam penelitian Ariyani dan Nurcahyono (2014) menjelaskan bahwa aspek-aspek yang ada dalam kehidupan pasar tradisional yaitu: 1) secara sosiologis, pasar bukan sekedar aspek ekonomi, namun berperan dalam pranata ekonomi sekaligus cara hidup, 2) memiliki ciri khas tersendiri dalam arus barang dan jasa yang diperjualbelikan, 3) struktur social yang membentuk jaringan sosial seperti pembeli dengan penjual, penjual dengan sesama penjual, pembeli dan pembeli, 4) proses produksi, distribusi, dan konsumsi oleh kelekatan orang dalam suatu hubungan sosial, 5) model transaksi adalah tawar menawar secara langsung, 6) barang yang diperjual adalah barang kebutuhan pokok seperti makanan segar,

pakaian, barang elektronik, jasa dll., 7) sisi negatif dari pasar tradisional adalah lingkungan yang kotor, kumuh sehingga sebagian orang segan berbelanja di pasar tradisional.

Penanganan dan penyimpanan telur ayam di pasar tradisional masih sangat sederhana. Telur disimpan di peti kayu yang beralaskan jerami. Ketersediaan telur dilakukan tanpa adanya penyortiran, namun ada juga yang dikelompokkan berdasarkan kondisi kerabang. Telur yang retak akan dihargai dengan harga yang lebih murah. Kondisi lingkungan pasar yang sanitasinya kurang baik berpengaruh terhadap kualitas telur. Telur retak akan lebih cepat terkontaminasi bakteri berbahaya seperti bakteri salmonella. Masyarakat perlu menyadari pentingnya memilih telur berkualitas dan layak dikonsumsi di pasar tradisional.

2.3.2 Pasar Modern

Pasar modern merupakan toko dengan sistem pelayanan mandiri, menjual berbagai jenis barang secara eceran yang berbentuk minimarket, supermarket, department store, hypermarket ataupun grosir yang berbentuk perkulakan (UU RI Nomor 7 Tahun 2014). Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan No. 53/M-DAG/PER/12/2008, menjelaskan bahwa karakteristik bentuk pasar modern dibedakan berdasarkan batasan luas lantainya yaitu a) minimarket (luas lantai <400m²), b) supermarket (400-5000 m²), c) hypermarket (>5000m²), d) department store (>400m²), e) perkulakan (>5000m²).

Perkembangan jaman ke era modern, menghadirkan pasar modern sebagai pilihan tempat berbelanja yang bergengsi dengan serba serbi fasilitas dan layanan yang disediakan. Pasar modern dikelola dengan manajemen modern. Beberapa keunggulan pasar modern menurut Dewi dan Susilowati (2014) yaitu dari 1) segi produk, merupakan barang impor yang berkualitas baik, ditata dengan rapi sehingga konsumen mudah mencarinya. 2) segi harga, relatif lebih tinggi dibandingkan pasar tradisional namun pelanggan tetap berbelanja di pasar modern karena harga yang ditawarkan menarik dan ada diskon untuk barang-barang tertentu. 3) segi tempat, lokasi pasar modern rata-rata dipusat kota yang mudah

dijangkau masyarakat, tempatnya bersih dilengkapi fasilitas penunjang berbelanja seperti troli belanja, shopping card, AC dan area parkir yang luas. 4) segi promosi, promosi dan pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan teknologi yang unggul dan sumber daya yang baik.

Pasar modern menyediakan telur yang sudah dikemas dengan rapi dan bersih lengkap dengan label harga dan informasi produk. Telur diklasifikasikan berdasarkan warna kerabang dan ukuran yang sama. Ruang penyimpanan telur dipasar modern umumnya ruangan yang dingin atau di lemari pendingin sehingga kualitas telur dapat terjaga. Harga telur dipasar modern relative lebih mahal yang menyasar pada konsumen menengah keatas. Namun pada *event-event* tertentu pasar modern akan membuat program diskon atau potongan harga sehingga akan menarik minat konsumen kelas menengah kebawah untuk berbelanja di pasar modern.

2.4 Penyimpanan Telur

Telur segar memiliki nilai kualitas yang paling baik. kualitas telur setelah ditelurkan akan mengalami penurunan kualitas yang dipengaruhi oleh lama waktu simpan, suhu dan kelembaban, serta tempat telur di simpan. Hasil penelitian Widyantra, dkk., (2017) menunjukan kualitas telur ayam yang disimpan di suhu ruang selama 21 hari mengalami penurunan kualitas namun masih layak konsumsi. Penurunan kualitas ditunjukan dengan bobot telur yang menurun, hal ini karena suhu ruang dan kelembaban tempat penyimpanan rendah yang menyebabkan proses penguapan lebih besar sehingga bobot telur menurun lebih cepat.

Nilai pH telur meningkat seiring dengan lamanya waktu simpan. Menurut widyantra, dkk. (2017) menyatakan bahwa penyimpanan dapat meningkatkan nilai pH meter. Pada penelitian Bilyaro, dkk. (2021) menunjukan bahwa peningkatan pH telur yang disimpan selama 1 minggu adalah 7, minggu ke dua meningkat menjadi 8, telur disimpan lebih dari 2 minggu nilai pH adalah 9,5.

Menurut Widyantara, dkk. (2017) menjelaskan bahwa selama penyimpanan nilai pH naik dikarenakan terjadi penguraian senyawa NaHCO_3 menjadi NaOH dan CO_2 , NaOH dibentuk akan diurai menjadi Na^+ dan OH^- , sedangkan CO_2 dibentuk akan menguap sehingga meningkatkan pH albumen (menjadi encer).

Telur rentan terhadap kerusakan dan penurunan kualitas sehingga perlu dilakukan penanganan dan penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas telur. Menurut Bilyaro, dkk. (2021) menyatakan bahwa prinsip utama pada penyimpanan telur adalah mencegah atau memperkecil evaporasi udara dan air dari dalam telur, sehingga penting untuk memperhatikan suhu dan tempat penyimpanan telur agar evaporasi berlangsung lambat. Berdasarkan Standar Joint Commision International (2013) dalam Hurek, dkk. (2021) menjelaskan bahwa telur yang disimpan di suhu ruang ($24-27^\circ\text{C}$) memiliki lama penyimpanan kurang lebih 14 hari, sedangkan telur yang disimpan di pada suhu pendingin ($4-10^\circ\text{C}$) memiliki lama penyimpanan kurang lebih 3-4 minggu. Dalam program penyuluhan, Hurek, dkk. (2021) membagikan tips penyimpanan telur yang baik yaitu telur retak dipisahkan dari telur yang baik, telur disimpan sesuai dengan ukuran telur, telur dipisahkan antara telur yang lama dan yang baru, telur disimpan di baki/tray dan atau lemari pendingin dengan posisi bagian tumpul berada diatas.