

## Cara Memilih Telur Ayam dengan Ciri yang Baik dan Normal

Untuk menghindari telur yang tidak segar dan berkualitas, Anda perlu memperhatikan berbagai ciri-ciri telur. Anda perlu berhati-hati, karena secara kasat mata produk tersebut bisa terlihat sama. Oleh karenanya, kita harus memahami bagaimana cara memilihnya agar tidak salah dalam membeli. Ciri-ciri telur ayam yang baik, segar dan normal adalah sebagai berikut :

### 1. Perhatikan Bentuk Telur

Ciri telur pertama yang bisa diperhatikan adalah bentuk telur. Ada berbagai jenis bentuk telur mulai dari yang berbentuk lonjong hingga ada yang berbentuk bulat. Ciri telur ayam yang baik dan normal adalah bentuknya lonjong sempurna. Pastikan bentuknya lonjong sempurna dan bukan bulat. Hal ini karena kandungannya nanti juga berbeda. Namun, hindari bentuk telur yang terlalu lonjong. Telur yang berbentuk terlalu lonjong menandakan kuning telur yang kecil. Padahal sebagian besar nutrisi telur berada pada bagian kuning telur.

### 2. Pilih Telur yang Ukurannya Sedang

Ciri-ciri telur yang baik selanjutnya, Anda lebih baik memilih ukuran sedang saja. Telur yang kecil menandakan bahwa telur dihasilkan dari ayam yang masih muda. Oleh karenanya, nutrisi yang dikandungnya juga belum maksimal. Dari segi cita rasa telur kecil juga kurang nikmat. Di sisi lain, telur yang berukuran terlalu besar juga menandakan adanya kondisi tidak normal yang dialami ayam. Ditambah lagi, telur yang besar tidak menjamin gizinya lebih banyak.

### 3. Lihat Bagaimana Warnanya

Poin berikutnya adalah perhatikan warna telur yang baik. Ciri telur ayam yang baik dan normal biasanya terlihat cerah, tidak berbintik, dan berwarna lebih pekat. Hal ini menjadi pertanda bahwa telur masih segar dan baru saja menetas. Kalau sudah lama disimpan, biasanya akan muncul bercak hitam pada cangkang telur. Bintik hitam ini merupakan jamur yang tumbuh pada permukaan cangkang. Biasanya bintik itu terlihat di beberapa bagian kecil saja. Inilah alasan mengapa Anda harus hati-hati saat memilih.

### 4. Pastikan Tidak Ada Retakan dan Lendir

Cara memilih telur yang baik berikutnya adalah dengan memeriksa adanya retakan dan lendir pada permukaan cangkang. Telur memang rawan retak, terutama saat dalam pengiriman terjadi guncangan yang membuat cangkang telur rusak. Telur yang sudah retak membuat celah untuk bakteri bisa masuk ke dalam telur. Apalagi jika telur sampai berlendir. Dua hal ini menjadi pertanda bahwa telur sudah terkontaminasi bakteri.

### 5. Rasakan Tekstur Cangkang

Ciri telur ayam yang normal dan baik juga bisa terlihat dari bentuk cangkangnya. Pilih yang tampak bersih, tidak ada kotoran sama sekali. Hal ini biasanya berpengaruh ke kebersihan karena kotoran bisa menginfeksi telur tersebut, sehingga kualitasnya menjadi kurang baik. Namun, jangan terkecoh dengan cangkang mengkilap ya, justru itu adalah produk lama. Lalu bagaimana dengan yang baru? Telur yang masih baru biasanya agak kasar dan pada permukaan terdapat butiran putih halus, selain itu kalau disentuh terasa kasar. Jadi, harus perhatikan dengan benar, rasakan menggunakan telapak tangan secara perlahan agar tidak salah.

## **6. Cek Berat Telur dan Coba Diguncang**

Ciri berikutnya bisa dilihat dari beratnya. Anda bisa membandingkan berat dari beberapa telur menggunakan tangan. Jika telur terasa berat dibanding telur lain, berarti keadaannya masih sangat segar. Kalau ringan maka kondisi telur sudah lama disimpan. Anda juga bisa mengeceknya dengan mengguncangnya. Jika telur terasa padat saat diguncang, berarti putih telur masih kental dan kuning telur terkunci di dalam putihnya. Hal ini menandakan telur masih baru. Namun jika saat diguncang terasa ringan dan mengeluarkan suara, berarti putih telur sudah encer sehingga menandakan telur sudah lama, dan kemungkinan terburuknya telur sudah busuk.

## **7. Cium Aroma Telur**

Mencium bau adalah metode paling umum dalam menentukan kondisi sebuah produk. Anda bisa mendekatkan telur ke hidung Anda, lalu cium aromanya. Biasanya produk segar tidak akan ada bau sama sekali. Aroma yang amis atau busuk adalah ciri ciri telur busuk. Meskipun cangkang telur rapat, aroma amis tetap bisa tercium bila telur sudah busuk. Pastikan indera penciuman Anda sedang tidak terganggu saat mencobanya.

## **8. Tes Telur di Dalam Air**

Ciri telur ayam yang baik dan normal selanjutnya adalah telur tenggelam dalam air. Anda bisa melakukan tes dengan cara merendam telur di dalam air. Telur yang bagus adalah telur yang tenggelam di dalam air. Jika telur tenggelam dan dalam posisi tertidur, maka berarti telur masih baru. Hal ini karena putih telur masih kental sehingga lebih berat. Dengan cara ini, Anda perlu memperhatikannya dengan teliti. Jika ujung telur sudah agak terangkat, maka telur sudah disimpan beberapa waktu, tapi masih layak dikonsumsi. Namun jika telur sudah betul-betul mengambang, maka telur sudah rusak bahkan busuk. Jangan konsumsi telur yang seperti ini.

## **9. Tes Kantung Udara Telur**

Ciri telur yang baik berikutnya adalah dengan melakukan tes menggunakan sumber cahaya, seperti lilin atau lampu. Caranya adalah dengan mendekatkan telur ke sumber cahaya, sehingga Anda bisa melihat bayangan dari isi telur. Dengan menerawang telur seperti ini, Anda bisa melihat isi telur yang bulat dan kantung udara. Nah, jika kantung udara terlihat besar dan warnanya gelap, maka telur sudah tidak segar.

## **10. Cek Tekstur Putih Telur**

Cara ini bisa Anda gunakan jika Anda sudah membeli telur atau diberi kesempatan untuk mengecek bagian isi telur. Anda bisa memecahkan telur ke dalam sebuah wadah, lalu perhatikan ciri ciri tekstur putih telur berikut:

- Kental. Putih telur yang memiliki tekstur kental menandakan bahwa telur masih segar dan baru sehingga aman untuk dikonsumsi.
- Tidak kental dan agak melebar. Jika telur sudah berumur sekitar seminggu, maka kekentalan putih telur akan berkurang namun warnanya masih bening bersih.
- Encer. Telur dengan umur 2 hingga 3 minggu memiliki tekstur yang encer dan warna putih telurnya mulai keruh.
- Encer dan bercampur dengan kuning telur. Anda harus waspada jika putih telur bertekstur encer, keruh, dan mulai tercampur dengan kuning telur yang juga encer. Hal ini menandakan telur sudah lama disimpan. Terlebih lagi jika tercium bau amis atau busuk, maka sebaiknya tidak dikonsumsi lagi.