

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur sangat baik dikonsumsi oleh anak – anak, ibu hamil maupun menyusui, maupun oleh orang yang sedang dalam masa penyembuhan setelah sakit. Dengan demikian, telur memiliki manfaat yang sangat besar dalam kehidupan manusia.

Indonesia memiliki persediaan telur yang sangat melimpah yang berasal dari peternakan masyarakat. Menurut data Bidang Peternakan, pada bulan Juni 2010 produksi telur itik sudah mencapai 2,49 juta butir atau 50% dari target 4,99 juta butir (Anonim, 2010). Akan tetapi, pemanfaatan dan pengolahan telur kurang maksimal karena telur memiliki sifat mudah rusak. Oleh karena itu perlu dilakukan pengawetan telur agar telur dapat bertahan lebih lama (telur segar hanya bertahan 2-3 minggu). Terdapat berbagai macam cara pengawetan telur. Salah satunya adalah dengan pengasinan. Media pengasinan ada 3 macam antara lain serbuk batu bata merah, abu pelepah kelapa, dan tanah liat.

Abu pelepah kelapa merupakan salah satu limbah dari pohon kelapa. Abu pelepah kelapa dapat diperoleh dengan pembakaran pelepah kelapa yang biasanya memang sudah tidak dimanfaatkan lagi, selain sebagai abu gosok. Namun, ternyata terdapat manfaat lain dari abu pelepah kelapa yakni untuk mengasinkan telur sebagai pengganti garam dapur. Menurut Robby (2007) dalam Sari (2010),

ternyata abu pelepah kelapa mengandung unsur magnesium (Mg) dan kalium (K). Dari observasi yang sudah dilakukan, ternyata abu pelepah kelapa juga dapat digunakan untuk mengasinkan telur.

Pembuatan telur asin dapat dilakukan dengan membalut telur dengan adonan garam, tanah liat, dan abu gosok maupun dengan cara perendaman. Dalam pembuatan telur asin dengan perendaman, dapat ditambahkan berbagai macam ekstrak daun misalnya daun pepaya, daun salam, dan daun teh. Penambahan berbagai macam ekstrak daun ini memiliki tujuan untuk meningkatkan kualitas telur asin tersebut, terutama kadar proteinnya. Kadar protein telur asin dapat ditingkatkan atau dipertahankan dengan adanya enzim, misalnya enzim papain, senyawa tannin, maupun dengan menambahkan protein itu sendiri.

Daun pepaya mengandung enzim papain yang oleh sebagian masyarakat digunakan sebagai pelembut dalam memasak daging. Enzim papain juga membantu mencerna protein di lambung dan menjadikan proses pencernaan lebih baik (Dalimartha, 2009).

Daun salam mengandung tannin, yaitu senyawa yang dapat menyamak kulit telur sehingga pori-pori kulit telur tertutup, penguapan air, pelepasan CO₂ dan masuknya mikroba dapat di cegah serta telur menjadi lebih awet, disukai dan nilai gizinya dapat dipertahankan (Dalimartha, 2001). Menurut Fitri (2009) dalam penelitiannya yang berjudul “Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia Polyantha* Wight) Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptis Dan Daya Simpan Telur Asin Pada Suhu Kamar” menunjukkan bahwa telur asin

memiliki daya simpan yang baik hingga waktu 4 minggu dan tidak mempengaruhi kualitas organoleptiknya.

Daun teh berbau aromatik, mengandung kafein, theobromin, theofilin, tannin, xanthine, adenine, minyak atsiri, kuersetin, naringenin, dan natural fluoride. Setiap 100 gr daun teh mempunyai kalori 17 kJ dan mengandung 75-80% air, polifenol 25%, protein 20%, karbohidrat 4%, kafein 2,5-4,5%, serat 27%, dan pektin 6% (Dalimartha, 2008). Menurut Kusuma (2007) dalam penelitiannya yang berjudul “Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Teh, Daun Delima, Jambu Biji, dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Mikroba dan Kadar Protein Serta Analisis Daya Terima Telur Asin” menunjukkan bahwa berbagai macam ekstrak daun yang mengandung senyawa polifenol tannin ini dapat mempertahankan kadar protein telur asin pada masa simpan tertentu.

Berdasarkan kenyataan tersebut peneliti mencoba memanfaatkan abu pelepah kelapa dalam proses pembuatan telur asin dengan menambahkan berbagai macam ekstrak daun yaitu daun pepaya, daun salam, dan daun teh untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kadar protein telur asin dengan penelitian yang berjudul **“PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PEPAYA, DAUN SALAM, DAN DAUN TEH TERHADAP KADAR PROTEIN TELUR ASIN”**.

B. Pembatasan Masalah

Untuk menghindari perkembangan permasalahan yang luas, maka perlu adanya pembatasan permasalahan yang meliputi :

1. Subjek penelitian : telur asin dengan penambahan ekstrak daun pepaya, daun salam, dan daun teh pada proses perendaman telur bebek dengan abu pelepah kelapa selama 15 hari.
2. Objek penelitian : kadar protein telur asin
3. Parameter penelitian :
 - a. Kadar protein telur asin dengan penambahan ekstrak daun pepaya, daun salam, dan daun teh.
 - b. Kadar protein telur asin tanpa penambahan ekstrak daun pepaya, daun salam dan daun teh.

C. Perumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak daun pepaya terhadap kadar protein telur asin?
2. Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap kadar protein telur asin?
3. Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak daun teh terhadap kadar protein telur asin?

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun pepaya terhadap kadar protein telur asin.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap kadar protein telur asin.
3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun teh terhadap kadar protein telur asin.

E. Manfaat penelitian

Suatu penelitian akan bernilai jika dapat memberikan manfaat bagi sebagian pihak. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui besar kadar protein telur asin hasil perendaman abu pelepah kelapa dengan penambahan ekstrak daun pepaya, daun salam, dan daun teh serta sebagai wacana keilmuan pembaca dan penulis.
2. Dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai kadar protein telur bebek asin tanpa penambahan ekstrak daun pepaya, daun salam, dan daun teh.
3. Mensosialisasikan kepada masyarakat untuk menggunakan alternatif pengasinan dengan memanfaatkan abu pelepah kelapa.