

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman kelapa merupakan salah satu tumbuhan yang termasuk dalam familia Araceae atau Palmae. Tanaman kelapa banyak dibudidayakan sebagai tanaman perkebunan karena memiliki banyak manfaat, mulai dari bagian daun hingga bagian akar. Pada bagian pelepah kelapa misalnya, dapat dimanfaatkan sebagai bahan bakar, dan hasil dari pembakaran tersebut biasanya dimanfaatkan sebagai abu gosok (Tjitrosoepomo, 2004).

Berdasarkan penelitian Robby (2007), bahwa abu pelepah kelapa mengandung unsur magnesium (Mg) dan kalium (K). Secara kimiawi magnesium (Mg) menghasilkan garam $MgCl_2$ sedangkan kalium (K) menghasilkan garam KCl. Berdasarkan kedua unsur tersebut maka abu dari pelepah kelapa dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pengasinan makanan, misalnya sebagai pengganti garam dalam proses pengasinan telur asin.

Telur merupakan produk pangan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Akan tetapi telur memiliki keterbatasan penggunaan karena telur memiliki sifat mudah rusak. Usaha untuk pengawetan telur sangat penting mengingat kandungan gizi yang dimiliki oleh telur sangat tinggi. Salah satu usaha pengawetan telur untuk meningkatkan kualitas dari telur adalah dengan proses pengasinan atau penggaraman. Proses pengasinan telur ini terdapat dua cara yaitu dengan proses perendaman dan proses pemeraman. Hasil terbaik dari kedua proses

tersebut adalah proses pemeraman, karena hasil dari proses ini akan lebih asin dan kulit telur tersebut juga akan terlihat lebih mengkilat.

Salah satu proses pengasinan telur menggunakan bahan selain garam, yaitu dengan menggunakan abu pelepah kelapa. Berdasarkan penelitian Kartika Sari (2008), abu pelepah kelapa dapat dimanfaatkan sebagai pengganti garam dalam proses pengasinan telur asin. Dalam penelitian Prihantari (2010), lama perendaman telur asin dengan bahan abu pelepah kelapa mempengaruhi sifat fisik, daya simpan dan kadar kalsium dari telur asin. Dalam penelitian Wulansih (2008), pengasinan telur dengan abu pelepah kelapa tidak begitu berpengaruh terhadap kandungan protein dan lemak.

Guna meningkatkan nilai gizi dan rasa dari telur asin ini perlu adanya inovasi yaitu penambahan aneka rasa buah pada telur asin. Buah yang bisa digunakan untuk meningkatkan atau menambah rasa dari telur asin salah satunya adalah buah nanas. Nanas segar kaya akan bromelin, sebuah group sulfur yang mengandung proteolitik. Konsentrasi enzim bromelin ini akan meningkat seiring dengan semakin bertambahnya tingkat kematangan buah (Astawan, 2008). Bromelin merupakan enzim kompleks pemecah protein. Nanas dapat digunakan untuk memperlancar pencernaan protein. Nanas juga merupakan buah yang paling tinggi kemampuannya untuk melarutkan lemak (Wirakusumah, 2002).

Berdasarkan kandungan gizi pada nanas tersebut maka tidak menutup kemungkinan bahwa telur asin yang dalam proses pengasinannya menggunakan campuran antara abu pelepah kelapa dan ekstrak buah nanas

akan meningkatkan gizi terutama kadar protein pada telur asin. Guna membuktikan hal tersebut maka akan dilaksanakan penelitian pengasinan telur dengan abu pelepah kelapa dan untuk meningkatkan kadar protein dengan penambahan ekstrak nanas dengan konsentrasi yang berbeda.

B. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah guna memfokuskan penyelesaian masalah adalah sebagai berikut:

Subyek : Sari buah Nanas (*Ananas comosus*).

Obyek :Telur itik (*Anas domestica*) hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa.

Parameter : Kadar protein telur asin pada bagian putih telur.

C. Perumusan Masalah

- a. Berapa kandungan protein telur asin hasil pengasinan dengan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas pada konsentrasi yang berbeda?
- b. Bagaimanakah organoleptik telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas pada konsentrasi yang berbeda?

D. Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui kandungan protein telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas pada konsentrasi yang berbeda.

- b. Mengetahui organoleptik (rasa, aroma, tekstur, dan bau) telur asin hasil dari pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dengan penambahan sari buah nanas pada konsentrasi yang berbeda.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti

Peneliti dapat mengembangkan pengetahuan bahwa pelepah kelapa dapat dimanfaatkan dalam pengasinan telur asin.

2. Manfaat bagi Masyarakat

Masyarakat dapat memanfaatkan abu pelepah kelapa selain sebagai abu gosok juga sebagai bahan pengasinan telur asin, dengan penambahan sari buah nanas.