

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk utama olahan hasil ternak adalah berupa telur, daging dan susu. Telur merupakan salah satu sumber bahan pangan yang memiliki harga relatif murah tetapi kaya akan kandungan zat makanan serta dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Namun, telur tersebut memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami kerusakan seperti kulit mudah retak, tidak dapat menahan mekanis yang besar, dan serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Dalam mengatasi hal tersebut, salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan telur adalah dilakukan pengolahan telur menjadi telur asin.

Telur asin merupakan produk makanan dari telur itik yang banyak disukai oleh masyarakat. Pengolahan telur menjadi telur asin dapat mencegah kerusakan dan kebusukan telur serta memberikan cita rasa. Pengasinan tidak hanya mempengaruhi karakteristik fisik, kimia maupun organoleptik dari telur asin, namun juga mempengaruhi nilai gizinya. Seperti yang kita ketahui kandungan gizi yang tinggi pada telur, bila tidak ditangani dengan baik dalam penyimpanan akan cepat rusak sehingga mengakibatkan penurunan kualitas telur asin.

Panjangnya mata rantai tataniaga dan proses penyimpanan yang kurang memadai dapat menyebabkan telur asin mengalami kerusakan walaupun sudah diawetkan dengan cara pengasinan. Selain itu tidak semua produsen, pedagang maupun konsumen memiliki lemari pendingin. Untuk memperpanjang daya simpan telur asin diperlukan penanganan lebih lanjut. Proses pengawetan lebih lanjut merupakan salah satu cara untuk mempertahankan agar nilai gizi telur tetap tinggi, tidak berubah rasa, bau dan warna telur asin. Salah satu proses pengawetan

adalah menggunakan tanin. Salah satu tanaman yang menghasilkan tanin yaitu kayu akasia.

Kayu Akasia (*Acacia mangium*) termasuk salah satu jenis spesies dari famili Leguminosae, termasuk jenis pioner, intoleran dan mudah tumbuh. Kulit coklat, tebal dan kasar. Daun berbentuk melingkar dengan tepi licin tanpa sembul (Rahayu dkk., 1991). Kayu akasia yang berumur 5- 9 tahun mengandung tanin yang cukup tinggi yaitu berkisar antara 18- 39 % (Awang dan Tailor, 1993). Senyawa tanin yang terdapat pada kulit kayu akasia banyak dimanfaatkan sebagai bahan penyamak kulit nabati yang memiliki harga relatif lebih murah dari bahan penyamak kimia lainnya. Menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2013 jumlah populasi tanaman akasia Provinsi Sumatera Barat mencapai 12.797 Ha (Suwanto, 2016).

Tanin adalah substansi pahit yang terdapat dalam babakan, kacang-kacangan, daun, akar atau biji. Umumnya digunakan untuk mengubah kulit hewan menjadi kulit samak, sehingga kulit menjadi awet dan lentur. Karena zat tersebut berasal dari tumbuh-tumbuhan, maka namanya adalah penyamak nabati (Judoamidjojo, 1981). Selain digunakan sebagai bahan penyamak nabati pada kulit, tanin juga berpotensi digunakan sebagai bahan pengawet pada produk pangan seperti telur. Hasil penelitian Yuliyanto (2011), bahwa tanin dapat mencegah penguapan air pada telur serta mencegah masuknya bakteri maupun kapang pada telur. Tanin juga bersifat menyamak kulit telur hingga memperpanjang umur simpan telur. Penambahan tanin tersebut menyebabkan protein yang ada di permukaan kulit telur menggumpal dan menutup pori-pori telur, sehingga telur menjadi lebih awet karena kerusakan telur dapat dihambat.

Air sisa penyamakan kulit dengan babakan akasia adalah air sisa yang telah digunakan sebelumnya sebagai bahan penyamak kulit. Penyamakan kulit dengan babakan kayu akasia dilakukan dalam 6 tahapan perendaman. Namun, pada tahapan ketiga (bak perendaman ke-3) kemampuan kulit untuk menyerap tanin mulai berkurang, sehingga masih terdapat kandungan tanin didalam air sisa penyamakan. Berdasarkan data yang diperoleh dari pengujian tanin yang terdapat pada air sisa penyamakan kulit menggunakan babakan kayu akasia di Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Andalas, masih terdapat kandungan senyawa tanin didalam air sisa penyamakan kulit yaitu sebanyak 0,61%. Sehingga air sisa penyamakan kulit dengan babakan kayu akasia berpotensi digunakan sebagai bahan pengawet pada telur asin.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Perendaman Telur Asin Dengan Air Sisa Penyamakan Kulit Dengan Babakan Kulit Kayu Akasia Terhadap Kandungan Protein, Kadar Air, Total Koloni bakteri dan Uji Organoleptik”**.

1.2. Perumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh air sisa penyamakan kulit dengan babakan kulit akasia dapat meningkatkan mutu telur asin?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman air sisa penyamakan kulit dengan babakan kulit akasia terhadap kadar protein, kadar air, total koloni bakteri dan uji organoleptik telur asin. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui pada menit beberapa perendaman air sisa penyamakan kulit akasia memberikan pengaruh terbaik terhadap mutu telur asin.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mendapatkan metoda yang tepat untuk mengolah telur menjadi telur asin yang memiliki daya simpan yang lama. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan memberi informasi dan pengetahuan baik bagi penulis, akademika serta masyarakat termasuk produsen mengenai penggunaan air sisa penyamakan kulit dengan akasia dalam upaya peningkatan daya simpan pada telur asin.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah lama perendaman telur asin dengan air sisa penyamakan kulit kayu akasia berpengaruh terhadap kandungan protein, kandungan air, total koloni bakteri dan uji organoleptik.

