

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur puyuh merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Dilihat dari nilai gizinya, telur puyuh mengandung 13.1% protein. Nilai gizi telur puyuh ini tidak kalah dari nilai gizi telur ayam ras yang mengandung 12.7% protein. Selain itu telur puyuh mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Masyarakat Indonesia umumnya mencukupi kebutuhan protein dengan mengonsumsi telur. Begitu besarnya manfaat telur dalam kehidupan manusia, sehingga telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi terutama bagi anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan.

Telur puyuh diketahui sebagai sumber protein yang baik. Namun kadar kolesterol telur puyuh mencapai 168 mg/dl/butir, sehingga makanan ini dinobatkan sebagai bahan makanan yang sangat berbahaya terutama bagi para penderita kolesterol tinggi (Saerang, 1997). Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2006), menganjurkan bahwa batas maksimum mengonsumsi asupan kolesterol tidak boleh lebih dari 300 mg/dl/hari. Judarwanto (2009), menyatakan bahwa kadar kolesterol berlebihan dalam darah mengakibatkan resiko besar, penyakit jantung koroner dan stroke.

Untuk itu diperlukan suatu alternatif menurunkan kadar kolesterol dari telur puyuh. Salah satunya yaitu dengan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) pada media pengasinan yang dilakukan dalam pembuatan telur puyuh asin. Daun salam merupakan salah satu obat herbal yang dapat menurunkan kolesterol jahat. Pada daun salam juga terdapat kandungan flavonoid, tanin dan saponin sebagai zat yang mampu menghambat produksi kolesterol jahat

yang berlebihan dalam tubuh manusia, sehingga mengurangi serangan jantung atau stroke (Erlyn, 2009).

Keberadaan telur adalah salah satu dari bahan pangan asal ternak yang mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dan hal ini tidak dapat diabaikan. Telur memiliki sifat yang mudah rusak karena kandungan gizi didalamnya, sehingga merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme. Untuk itu perlu dilakukan pengawetan serta penanganan sehingga dapat memperpanjang umur simpan dengan kualitas yang lebih baik. Sesuai dengan pernyataan Winarno (1980), pengolahan makanan bertujuan menambah macam makanan sedangkan pengawetan bertujuan untuk memperpanjang daya simpan bahan pangan tersebut.

Ada beberapa cara pengolahan dan pengawetan telur, salah satunya dengan pembuatan telur asin dengan proses bubuk batu bata dicampur dengan garam. Larutan garam selain memberi cita rasa juga dapat berfungsi sebagai pengawet. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan Suharno dan Amri (2003), garam yang masuk ke dalam telur akan berfungsi sebagai antiseptik dan pengendali mikroorganisme penyebab pembusukan. Menurut Nursiwi *et al.*, (2013) bubuk bata berfungsi untuk menghilangkan bau amis pada telur puyuh karena tidak menimbulkan bakteri, ini disebabkan batu bata merah lebih dulu dilakukan pembakaran sehingga bakteri mati pada saat pembakaran, sebagai penghambat bakteri dari luar dan sebagai pengikat ketika pembaluran.

Sesuai dengan pernyataan diatas dilakukan prapenelitian telur puyuh dengan proses pembaluran bubuk bata dicampur garam (5:1) (Irdawati, 2010). Hasil prapenelitian larutan daun salam menggunakan konsentrasi 30 g dicampur

dengan 648 ml air lalu direbus hingga diuapkan sampai tinggal 216 ml dan diaduk hingga berbentuk pasta. Kemudian telur puyuh dibalur dengan media pengasinan yang telah disiapkan. Hasil prapenelitian pengasinan telur puyuh 0 - 8 hari dengan larutan daun salam menurunkan kadar kolesterol mulai dari 181,6 mg/dl menjadi 64,3 mg/dl.

Pemakaian larutan daun salam diharapkan bermanfaat untuk mendapatkan telur puyuh asin cita rasa, rendah kolesterol, berdaya simpan lama, serta dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan untuk masyarakat. Berdasarkan uraian tersebut dilakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Lama Pengasinan Telur Puyuh dengan Penambahan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Kolesterol Kuning Telur, Kadar Protein dan Nilai Organoleptik"**.

1.2. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama pengasinan telur puyuh dalam larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar kolesterol kuning telur, kadar protein, dan nilai organoleptik.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lamanya pengasinan telur puyuh dalam larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar kolesterol kuning telur, kadar protein, dan nilai organoleptik. Kegunaan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah kepada masyarakat bahwa lamanya pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam berpengaruh terhadap kadar kolesterol kuning telur, kadar

protein, dan nilai organoleptik, sehingga dapat meningkatkan pemanfaatannya sebagai salah satu makanan yang rendah kolesterol dan dapat memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan tubuh manusia.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah pengasinan telur puyuh yang diberi larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) berpengaruh terhadap kadar kolesterol kuning telur, kadar protein, dan nilai organoleptik.

