

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemenuhan kebutuhan masyarakat merupakan salah satu masalah yang dihadapi negara berkembang. Pangan yang berasal dari sumber protein hewani menjadi solusi akan tetapi masih dibatasi oleh harga yang relatif mahal. Telur puyuh merupakan produk utama ternak puyuh yang memiliki harga relatif terjangkau dibandingkan produk ternak lainnya. Hal ini terbukti dengan meningkatnya konsumsi. Data sensus Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (2012) menunjukkan konsumsi telur puyuh masyarakat Indonesia meningkat tahun 2009 – 2011, akan tetapi salah satu keterbatasan konsumsi telur puyuh adalah kolesterol dan daya simpan yang rendah. Pengolahan telur berupa pengasinan bisa meningkatkan daya simpan dengan penambahan daun salam diharapkan bisa meningkatkan konsumsi.

Telur puyuh memiliki kelemahan yaitu mudah rusak, kerusakan yang sering terjadi berupa kerusakan fisik, dan kerusakan yang diakibatkan oleh mikroba (pembusukan), baik secara langsung atau tidak langsung dengan sumber-sumber pencemaran mikroba yang berasal dari tanah, udara, air, debu disekitar tempat bertelur, dan dari kotoran puyuh. Salah satu alternatif untuk mengatasi pembusukan oleh mikroba adalah dengan perlakuan pada telur dengan pengasinan dan untuk membrikan aroma pada telur asin serta menurunkan kolesterol telur dibutuhkan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*).

Daun salam (*Syzygium polyanthum*) adalah tanaman obat asli Indonesia yang banyak digunakan oleh masyarakat untuk menurunkan kolesterol, kencing manis, hipertensi, gastritis, dan diare. Daun salam mengandung tanin, saponin, dan niacin yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Pemakaian larutan daun salam diharapkan bermanfaat untuk mendapatkan telur puyuh asin yang bergizi tinggi, menambah aroma telur, menekan kolesterol, berdaya simpan lama, namun daun salam mengandung tanin dengan jumlah yang tertentu pada proses pengasinan sehingga perlu diketahui kadar NaCl dan Kalsium.

Pada pengasinan garam yang masuk ke dalam telur akan berfungsi sebagai antiseptik dan pengendali mikroorganisme penyebab pembusukan serta terjadi proses difusi telur yang dibiarkan pada udara terbuka, sedangkan proses osmosis terjadi pada telur puyuh yang diasinkan pada air garam yang mana telur puyuh asin bersifat stabil, artinya dapat disimpan lama tanpa mengalami kerusakan. Proses difusi larutan karena perbedaan konsentrasi larutan melalui membran ini biasa disebut dengan osmosis. Semakin banyak garam yang digunakan dan semakin lama waktu pengasinan, telur akan semakin awet dan asin.

Pengasinan telur puyuh merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk mengawetkan telur puyuh segar, memperpanjang masa simpan, meningkatkan cita rasa yaitu masir atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur, serta dapat menghilangkan bau amis pada telur. Umumnya telur hanya dapat bertahan dalam udara terbuka (suhu ruang) selama 10-14 hari setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan ke arah kerusakan. Proses pembuatan telur asin dengan menggunakan adonan garam akan menghasilkan telur asin yang lebih bagus mutunya, warna lebih menarik serta memiliki cita rasa yang lebih enak,

tetapi proses pembuatannya lebih rumit dan waktu yang diperlukan lebih lama. Menurut Idris (1984) lama pemeraman kedalam pembuatan telur asin adalah 10-15 hari, sedangkan Afriani dan Lukman (1998) yang melakukan pemeraman secara bertahap mulai dari 7 hari, 10 hari, dan 13 hari, menyatakan bahwa lama pemeraman antara 10 dan 13 hari tidak terlalu berbeda tingkat keasinannya. Menurut Harry (2004) semakin lama telur dibungkus dengan adonan pasta pengasin, semakin banyak garam yang masuk kedalamnya, sehingga telur menjadi awet dan asin.

Kerabang telur itik lebih tebal dibandingkan dengan kerabang telur puyuh yang lebih tipis dan mudah rusak, maka dari itu dilakukan pra penelitian telur puyuh asin dengan proses pembaluran bubuk bata yang dicampur garam dengan penambahan larutan daun salam selama 8 hari yang menunjukkan peningkatan kadar NaCl. Lama perendaman telur dalam adonan dan banyaknya garam yang digunakan akan mempengaruhi kualitas telur asin (Samosir, 1993)

Pemakaian larutan daun salam diharapkan bermanfaat untuk mendapatkan telur puyuh asin dengan aroma yang khas, dapat menekan kolesterol, dapat meningkatkan kalsium, tidak mempengaruhi kandungan NaCl, serta dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan untuk masyarakat dan pendamping makanan yang disukai oleh masyarakat. Berdasarkan uraian tersebut dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Pengasinan Telur Puyuh dengan Penambahan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Air, Kadar Abu, pH, Kalsium dan NaCl”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam terhadap kadar air, kadar abu, pH, kalsium dan NaCl.

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lamanya pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar air, kadar abu, pH, kalsium dan NaCl. Kegunaan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah kepada masyarakat bahwa lamanya pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, pH, kalsium dan NaCl, sehingga dapat meningkatkan pemanfaatannya sebagai salah satu makanan yang tinggi kalsium dan tidak mempengaruhi kandungan NaCl serta dapat memenuhi kebutuhan gizi yang dibutuhkan tubuh manusia.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah pengasinan telur puyuh dengan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, pH, kalsium dan NaCl.