

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur adalah bahan pangan hewani yang mempunyai kandungan gizi tinggi dan lengkap sehingga sangat bermanfaat bagi tubuh, telur segar sebagian besar terdiri atas air, protein dan lemak. Telur yang diperdagangkan dan dikonsumsi pada umumnya diperoleh dari berbagai unggas yang ditenakkan. Di Indonesia jenis telur yang paling banyak dikonsumsi masyarakat adalah telur ayam, telur itik, dan telur puyuh. Telur puyuh merupakan telur yang mudah didapat dan mempunyai kandungan gizi lengkap sama seperti telur lainnya, namun apabila dibandingkan dengan telur ayam dan itik, telur puyuh berukuran lebih kecil dan mempunyai kerabang yang lebih tipis.

Telur puyuh kelemahan yaitu mudah rusak, kerusakan yang sering terjadi berupa kerusakan fisik, kimia dan kerusakan yang diakibatkan oleh mikroba, hal tersebut terjadi karena telur puyuh memiliki kandungan protein dan kadar air yang tinggi sehingga mudah dirusak oleh mikroba serta pencemaran mikroba bisa berasal dari tanah, udara, air, debu disekitar tempat bertelur dan dari kotoran puyuh. Menurut Syarief dan Halid (1990) telur yang dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya bertahan 10-14 hari, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan-perubahan ke arah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori-pori kulit telur, maka dari itu untuk menghindari kerusakan-kerusakan tersebut dilakukanlah pengolahan telur dengan cara diawetkan atau diversifikasi produk.

Salah satu pengolahan telur yang telah dilakukan di Cina adalah pembuatan pidan atau telur utuh yang dibungkus dengan adonan yang mengandung alkali sebagai bahan pengawet pada jangka waktu tertentu. Pembuatan pidan ini mengubah sifat fisika dan kimia telur yang berdampak pada terbentuknya rasa dan aroma yang berbeda dari telur olahan lainnya. Sifat fisik pidan memiliki kekhasan sendiri, yaitu bagian putih telurnya menjadi padat seperti jeli yang berwarna coklat kehitaman yang transparan, sedangkan kuning telurnya berwarna abu-abu kehijauan. Pidan mempunyai daya awet yang lama sehingga sering juga disebut telur seribu tahun, telur seabad (*century egg*). Konsumsi pidan secara teratur juga dipercaya memiliki khasiat tertentu bagi tubuh. Beberapa campuran adonan pembungkus pidan adalah campuran abu, kapur tohor dan garam serta bahan tambahan lainnya bisa ditambahkan bubuk teh maupun sekam padi tergantung selera.

Abu sabut kelapa digunakan dalam adonan pembungkus telur pidan karena abu sabut kelapa mengandung pH 10, yang berarti abu sabut kelapa mengandung alkali atau bisa juga disebut basa kuat yang berpotensi sebagai pembalut atau pembungkus telur puyuh menjadi telur puyuh pidan. Berdasarkan pra penelitian pada hari ke-4 telur pidan sudah mengalami proses fermentasi basa yang dibuktikan dengan telah terbentuknya perubahan pada telur puyuh yang semula encer menjadi *gel* dan perubahan warna putih telur menjadi transparan. Proses ini berlangsung cepat karena kerabang telur puyuh yang tipis menyebabkan zat-zat pada adonan yang mengandung basa meresap dengan cepat melalui pori-pori kerabang telur puyuh. Selanjutnya pada hari ke-8 warna telur puyuh pidan menjadi semakin gelap dan kuning telur yang semula lunak menjadi semakin keras sampai pada hari ke-20.

Maka dari itu penulis memanfaatkan abu sabut kelapa sebagai sumber basa alami dari sisa pembakaran. Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Lama Fermentasi Basa terhadap Nilai pH, Kadar Air, Kadar Abu dan Total Koloni Bakteri Telur Puyuh Pidan**”.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama fermentasi basa terhadap nilai pH, kadar air, kadar abu dan total koloni bakteri telur puyuh pidan ?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi basa terhadap nilai pH, kadar air, kadar abu dan total koloni bakteri telur puyuh pidan. Adapun kegunaan penelitian ini adalah untuk mendapatkan metoda yang tepat untuk mengolah telur puyuh menjadi telur pidan yang berkualitas baik dan bernilai. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan memberi informasi dan pengetahuan baik bagi penulis, akademika serta masyarakat termasuk produsen mengenai pengawetan telur puyuh menjadi telur puyuh pidan.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah lama fermentasi basa berpengaruh terhadap naiknya nilai pH dan kadar abu, turunnya kadar air dan total koloni bakteri.