1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur adalah salah satu bahan makanan sumber hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan dan susu. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis-jenis unggas, seperti ayam, bebek, burung puyuh dan angsa. Telur merupakan bahan makanan yang sangat akrab dengan kehidupan kita sehari-hari. Telur sebagai sumber protein mempunyai banyak keunggulan antara lain, kandungan asam amino paling lengkap dibandingkan bahan makanan lainnya seperti ikan, daging, ayam, tahu, tempe, dan lain-lain. Telur mempunyai citarasa yang enak sehingga digemari oleh orang banyak. Telur juga berfungsi dalam aneka ragam pengolahan bahan makanan. Selain itu, telur juga termasuk bahan makanan sumber protein yang relative murah dan mudah ditemukan. Hampir semua orang membutuhkan telur.

Telur puyuh adalah produk utama yang dihasilkan oleh ternak puyuh dengan memiliki nilai gizi yang tinggi dan disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa serta harga relatif murah. Telur puyuh memiliki kelemahan yaitu mudah rusak, kerusakan yang sering terjadi berupa kerusakan fisik, kimia dan kerusakan yang diakibatkan oleh mikroba, baik secara langsung atau pun tidak langsung dengan sumber-sumber pencemaran mikroba yang berasal dari tanah, udarah, air, debu disekitar tempat bertelur, dan 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 kearah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori-pori kulit telur yang berakibatkan berkurangnya berat telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya

pengenceran putih telur. Maka dari itu untuk menghindari kerusakan-kerusakan tersebut dilakukanlah pengawetan telur puyuh.

Salah satu pengawetan telur yang dilakukan di Cina yaitu pembuatan pidan atau telur utuh yang dibungkus dengan adonan yang mengandung alkali sebagai bahan pengawet pada jangka waktu tertentu. Pembuatan pidan ini mengubah sifat fisik dan kimia telur yang berdampak pada rasa dan aroma yang berbeda dari telur olahan lainnya. Pidan memiliki sifat fisik kekhasan tersendiri, yaitu bagian putih telurnya menjadi padat seperti jeli yang berwarna coklat kehitaman atau transparan, sedangkan kuning telurnya berwarna kuning kehijauan. Pidan mempunyai daya awet yang lama sehingga sering juga disebut telur seribu tahun, telur sebabab (*century egg*). Konsumsi pidan secara teratur juga dipercaya memiliki khasiat tertentu bagi tubuh. Beberapa campuran adonan pembungkus pidan adalah campuran abu sabut kelapa, kapur tohor dan garam serta larutan daun salam maupun sekam padi. Abu sabut kelapa digunakan dalam adonan pembungkus telur pidan karena abu sabut kelapa mengandung pH 10, dengan kandungan alkali atau basa kuat yang berpotensi sebagai pembalur atau pembungkus telur puyuh menjadi telur puyuh pidan.

Pidan adalah jenis telur awetan yang mengandung alkali sebagai bahan pengawet. Pidan memiliki sifat fisik kekhasan tersendiri, yaitu putih telurnya berubah menjadi padat seperti jeli dan berwarna coklat kehitaman yang transparan, sedangkan warna kuning telurnya kuning kehijauan (Hou, 1981). Pidan setelah diperam selama beberapa tahun, warna dari albumen berubah menjadi semakin gelap, Romanoff (1963). Warna coklat yang terdapat pada putih telur pidan disebabkan adanya reaksi millard yaitu suatu reaksi kimia antara asam

amino yang menyebabkan warna makanan berubah menjadi coklat memiliki bau yang khas.

Berdasarkan pra penelitian pada fermentasi hari ke- 12 telur puyuh sudah mengalami fermentasi basa yang telah terbentuknya perubahan pada telur puyuh yang semula encer menjadi *gel* dan perubahan warna putih telur menjadi kecoklatan atau transparan dan warna kuning pada telur berubah menjadi kuning kehijauan. Proses ini berlangsung cepat karena kerabang pada telur puyuh itu tipis menyebabkan zat-zat pada adonan yang mengandung basa meresap dengan cepat melalui pori-pori kerabang telur puyuh.

Pengawetan dengan penambahan larutan daun salam yang mengandung tanin dapat melapisi kulit telur dan mencegah masuknya bakteri. Tanin merupakan senyawa kompleks dalam bentuk campuran polifenol dan bersifat amorf yang mempunyai daya untuk menyamak kulit hewan. Tanin bersifat menyamak kulit telur sehingga memperpanjang umur simpan telur. Penambahan tanin tersebut menyebabkan membran yang ada dipermukaan kulit telur menggumpal dan menutupi pori kulit telur, dengan tertutupnya pori – pori kulit telur dapat menghambat proses penguapan air, karena tanin bersifat higrokopis atau menarik air Yuliyanti, (2011). Tanin akan bereaksi dengan protein yang terdapat pada kulit telur yang mempunyai sifat menyerupai kolagen kulit hewan sehingga terjadi proses penyamakan kulit berupa endapan berwarna coklat yang terdapat menutupi pori kulit telur tersebut menjadi impermeable (tidak dapat menembus) terhadap gas udara dan penguapan air serta hilangnya CO₂ pada kulit telur dapat dicegah sekecil mungkin.

Dari hasil penelitian Anwar, (2017) dengan pembuatan telur asin menggunakan konsentrasi larutan daun salam sebanyak 3,2%. Maka dari itu mengambil konsentrasi larutan daun salam sebanyak 3%, 6%, 9%, dan 12% untuk pembuatan telur puyuh pidan.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Larutan Daun Salam terhadap Kadar Air, Kadar Protein, pH dan Nilai Organoleptik Telur Puyuh Pidan ”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penggunaan larutan daun salam terhadap kadar air, kadar protein, pH dan nilai organoleptik telur puyuh pidan.

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kadar air, kadar protein, pH dan nilai organoleptik telur puyuh pidan. Adapun kegunaan penelitian ini adalah untuk mendapatkan metode yang tepat untuk mengolah telur puyuh menjadi telur pidan yang berkualitas baik dan bernilai. Selain itu dari hasil penelitian ini diharapkan memberi informasi dan pengetahuan baik bagi penulis, akademik serta masyarakat termasuk produsen mengenai pengawetan telur puyuh menjadi telur pidan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah pembuatan telur puyuh pidan dengan penambahan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) berpengaruh terhadap kenaikan nilai pH dan kadar protein turunya kadar air dan nilai organoleptik telur puyuh pidan.