

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar untuk tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi sangat baik dan mudah dicerna. Telur mempunyai kandungan protein tinggi dan memiliki susunan protein lengkap, tetapi lemak yang terkandung didalamnya juga tinggi. Telur merupakan bahan pangan yang sangat digemari untuk dikonsumsi karena rasanya nikmat dan harganya relatif murah. Dalam perkembangannya, telah banyak dilakukan teknik pengolahan telur untuk meningkatkan daya tahan dan kesukaan konsumen terhadap telur. Dalam pengertian sehari-hari telur mempunyai dua kriteria, yaitu sebagai bahan biologi dan sebagai bahan pangan. Sebagai bahan biologi telur merupakan sumber nutrisi lengkap yang lengkap bagi pertumbuhan sel yang dibuahi. Sedangkan sebagai bahan pangan, telur merupakan salah satu sumber protein hewani kedua yang mudah dijangkau selain ikan dan daging.

Salah satu jenis telur unggas yang digunakan adalah telur puyuh. Telur puyuh merupakan telur yang berbentuk dan ukuran lebih kecil dari telur ayam. Telur puyuh memiliki corak warna hitam pada kerabangnya. Telur puyuh sangat bergizi karena kaya akan Vitamin D dan B12. Telur puyuh memiliki waktu simpan yang tidak lama atau mudah busuk. Sehingga perlu dilakukan pengawetan yang tepat agar dapat disimpan dalam waktu lama. Prinsip pengawetan telur adalah mempertahankan kualitas telur dari kerusakan fisik atau kimia dan mencegah terjadinya pembusukan oleh mikroorganisme pada telur segar serta mencegah terjadinya penguapan dan keluarnya gas dari dalam telur. Salah satu

pengawetan yang telah dilakukan oleh orang Tionghoa yaitu pembuatan telur pidan dengan fermentasi basa menggunakan abu sabut kelapa, kapur tohor, garam dan sekam padi selama beberapa minggu atau sampai beberapa bulan. Selama proses fermentasi, kuning telur akan berubah menjadi hijau gelap dan berbentuk seperti krim dengan bau sulfur dan amonia, sementara putih telur berubah menjadi kecoklatan dan transparan. Perubahan pada telur disebabkan karena adanya material alkali yang menaikkan pH telur menjadi 9 atau lebih. Proses kimiawi ini menghancurkan beberapa kandungan protein dan lemak yang kompleks di dalam telur yang awalnya tidak berasa menjadi berasa dan berbau kuat atau menyengat. Tetapi telur pidan ini memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh yaitu melembabkan tenggorokan, menghilangkan penyakit gusi dan mulut, mengencerkan dahak, menghilangkan panas dalam tubuh, menyeimbangkan asam – basa dalam tubuh, menguatkan badan dan menyembuhkan sakit mata. Selain itu telur pidan juga mengandung protein yang lebih tinggi dan karbohidrat yang lebih rendah jika dibandingkan dengan telur segar dan mengandung vitamin A, B12, B, D, selenium, fosfor serta zat besi.

Dalam proses fermentasi pembuatan telur pidan, digunakan bahan-bahan yang berfungsi untuk meningkatkan nilai pH, salah satu bahan yang digunakan adalah abu sabut kelapa. Berdasarkan hasil analisa laboratorium 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. Telur pidan memiliki daya simpan yang sangat lama sehingga sering disebut telur seribu tahun. Telur pidan ini memiliki aroma

yang khas yaitu berbau sulfur dan amonia. Untuk menghilangkan aroma tersebut ditambahkan larutan teh hitam.

Teh (*Camellia sinensis*) merupakan tanaman obat yang memiliki banyak manfaat. Manfaat teh yaitu sebagai antikanker, antioksidan, antimikroba, antibakteri, antidiabetes, untuk meningkatkan kekebalan tubuh, mencegah nafas tidak segar, menurunkan kolesterol, tekanan darah tinggi dan lain-lain. Larutan teh merupakan larutan yang mengandung tanin dan catechin yang merupakan salah satu turunan polifenol. Catechin juga berperan penting dalam menentukan aroma dan rasa. Rasa pahit dan sepat dalam teh sangat dipengaruhi oleh zat catechin. Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Zulaekah (2005) menggunakan ekstrak daun teh dengan konsentrasi 3% pada pembuatan telur asin rebus.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Konsentrasi Larutan Teh Hitam (*Camellia sinensis*) terhadap Nilai pH, Kadar Air, Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan dan Nilai Organoleptik Telur Puyuh Pidan (Century egg)”**

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana pengaruh penambahan larutan teh hitam (*Camellia sinensis*) terhadap nilai pH, kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik telur puyuh pidan (*Century egg*) ?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi larutan teh hitam (*Camellia sinensis*) pada telur puyuh pidan (*century egg*) terhadap nilai pH, kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan dan nilai

organoleptik. Adapun manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi tentang manfaat penambahan konsentrasi larutan teh hitam (*Camellia sinensis*) pada pengolahan telur puyuh pidan (*century egg*)

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan larutan teh hitam (*Camellia sinensis*) berpengaruh terhadap nilai pH, kadar air, kadar protein, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik telur puyuh pidan (*Century egg*).

