

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana produk hasil pertanian dan peternakan mempunyai kontribusi yang sangat penting bagi pemenuhan kebutuhan bahan pokok serta peningkatan perekonomian masyarakat. Disamping itu, meningkatnya jumlah penduduk dari tahun ke tahun akan menyebabkan kebutuhan bahan pangan akan turut semakin meningkat pula. Adanya program pemerintahan dalam perbaikan asupan gizi masyarakat diantaranya adalah gerakan untuk mengkonsumsi telur dan minum susu yang merupakan suatu upaya dan langkah awal dari Kementerian Pertanian untuk meningkatkan asupan gizi per kapita per hari terutama asupan gizi yang berasal dari produk peternakan.

Namun pada saat ini, salah satu masalah yang dihadapi oleh masyarakat di Indonesia, diantaranya adalah masalah kecukupan zat gizi, dimana sebagian dari masyarakat Indonesia belum terpenuhi Angka Kecukupan Gizi. Salah satu penyebab belum terpenuhinya kecukupan gizi tersebut adalah kurangnya persediaan bahan pangan di masyarakat. Oleh sebab itu, dibutuhkan bahan pangan yang mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dan mudah didapatkan serta tidak asing bagi masyarakat Indonesia pada umumnya.

Beberapa dari bahan pangan produk hasil peternakan yang memiliki prospek yang sangat baik untuk dikembangkan dan memiliki nilai ekonomis yang baik, diantaranya adalah telur, suatu produk hasil peternakan unggas yang memiliki zat-zat gizi yang hampir sempurna, terutama dengan keberadaan asam-asam amino essensial.

Disamping adanya hal-hal yang menguntungkan tersebut, sebaliknya telur memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable food*).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya tahan dan daya simpan telur adalah dengan mengolahnya menjadi telur asin. Umumnya telur yang diasinkan adalah telur itik, karena telur itik mempunyai cangkang yang lebih tebal dan rasa telur asin yang lebih enak dan lebih disukai dibandingkan telur lainnya. Namun rasa asin yang diberikan secara terus menerus akan membosankan selera konsumen sehingga perlu dicari alternatif dan inovatif dalam pembuatan telur asin. Salah satu tumbuhan yang dapat dikombinasikan dengan larutan garam yaitu kunyit putih (*Curcuma zedoaria*).

Penambahan kunyit putih (*Curcuma zedoaria*) dalam bahan makanan dapat mempertahankan kesegaran dan nilai gizinya, meningkatkan palatabilitas dan memperpanjang masa simpan. Kunyit putih diharapkan efektif sebagai antioksidan sehingga dapat diaplikasikan sebagai produk pangan fungsional. Kunyit putih juga mengandung saponin yang berkhasiat sebagai antineoplastik (anti-kanker) dan polifenol berfungsi sebagai antioksidan (Yellia, 2003).

Pada umumnya, pembuatan telur asin masih dilakukan secara manual yaitu dengan mambalurkan adonan bubuk batu bata merah yang dicampur dengan garam pada telur dan disimpan selama 7 hari, dengan anatomis telur yang memungkinkan, dilakukannya pemasukan garam melalui pori-pori kerabang telur dengan memberi tekanan dari luar, sehingga senyawa garam masuk kedalam telur. Prinsip dari metode

tekanan ini yaitu membantu penyerapan garam kedalam telur sehingga dapat mempersingkat waktu dalam proses pengasinan telur asin.

Menurut penelitian Mu'addimah (2014) menunjukkan bahwa telur asin dengan penambahan sari kunyit putih sebanyak 40% pada proses pengasinan mampu meningkatkan aktifitas antioksidan menjadi 99.80 mg/g. Sunyoto (2015) menyatakan bahwa telur asin yang diberi tekanan maksimal 1,5 bar selama 3 hari dengan konsentrasi larutan garam 25% menghasilkan rasa asin dan tahan selama satu bulan masa simpan. Pengasinan telur dengan metode tekanan dapat meningkatkan rasa masir pada kuning telur tanpa menyebabkan rasa asin yang terlalu tinggi pada putih telur. Oleh karena itu, penambahan kunyit putih pada pengolahan telur asin dengan pengaruh tekanan diharapkan memberikan pengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik telur asin.

Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Pengasinan Telur Itik dengan Sari Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria*) dengan Menggunakan Vacuum Pressure Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Kolesterol Dan Nilai Organoleptik”**.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah ada pengaruh lama perendaman sari kunyit putih (*curcuma zedoaria*) dengan menggunakan tekanan terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik telur asin.

2. Pada perlakuan yang mana pengaruh lama perendaman dalam sari kunyit putih (*curcuma zedoaria*) dengan menggunakan tekanan memberikan nilai terbaik terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik telur asin.

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui lama pengasinan telur itik dengan sari kunyit putih terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik telur asin dengan memberikan tekanan. Selain itu, untuk memberikan inovasi terbaru sehingga pembuatannya dapat lebih meminimalisir waktu, tenaga, maupun pemakaian bahan serta pada pembuatan telur asin, serta memberikan informasi tambahan kepada masyarakat untuk penambahan sari kunyit putih terhadap telur asin, sehingga dapat merubah aroma dan rasa dari telur asin tersebut.

1.4. Hipotesis Penelitian

Lama pengasinan telur itik dengan sari kunyit putih dengan menggunakan tekanan berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik.

