

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Sebutir telur mengandung gizi yang cukup sempurna seperti kandungan protein kuning telur yaitu sebanyak 16,5% dan pada putih telur sebanyak 10,9%, sedangkan kandungan lemak pada kuning telur mencapai 32% dan pada putih telur terdapat dalam jumlah yang sedikit. Maka telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk anak – anak dalam masa pertumbuhan juga dapat diberikan kepada orang yang sedang sakit untuk mempercepat proses kesembuhannya (Sudaryani, 2003).

Telur akan mengalami penurunan kualitas disebabkan adanya reaksi lingkungan dan masuknya mikroba perusak ke dalam isi telur melalui pori-pori kerabang telur, menguapnya air dan gas karena pengaruh suhu lingkungan, serta ruang penyimpanan yang lembab akan menyebabkan kerabang berjamur (Haryono, 2000). Lama penyimpanan menentukan kualitas telur ayam ras; semakin lama telur disimpan, kualitas telur dan kesegaran telur akan semakin menurun (Haryoto, 2010).

Salah satu cara untuk mengurangi penurunan kualitas perlu diimbangi dengan penambahan larutan daun salam. Daun salam ini sudah banyak dikenal dalam kehidupan masyarakat pada umumnya. Masyarakat telah memanfaatkan daun salam untuk dijadikan penyedap makanan dan sebagai obat beberapa penyakit, dengan banyaknya kesukaan bau daun salam yang khas akan tetapi tidak mempengaruhi atau mengurangi kualitas fisik pada telur ayam ras. Sebagaimana daun salam ini mengandung tanin yang berfungsi untuk menghambat pertumbuhan bakteri atau mikroba. Penambahan larutan daun salam pada telur ayam ras bertujuan untuk menjaga kualitas dan meningkatkan daya simpan. Mikroba merupakan salah satu penyebab kerusakan pada telur. Kandungan nutrisi yang tinggi pada telur dimanfaatkan mikroba untuk pertumbuhannya. Aktivitas mikroba dapat menyebabkan perubahan-perubahan baik fisik maupun kimia pada telur.

Daun salam diketahui mengandung tannin. Menurut Lestari dkk, (2018) kadar tannin pada daun salam sebanyak 3,74%. Komponen anti-mikroba yang terkandung di dalam daun salam berupa minyak atsiri, tanin, dan flavonoid. Ketiga komponen tersebut dapat berfungsi sebagai antimikroba karena mengandung gugus OH yang dapat melunturkan komponen lemak yang menyusun dinding sel mikroba (Cornelia dkk., 2005).

Tanin merupakan senyawa fenol yang berfungsi untuk menghambat pertumbuhan bakteri dengan memunculkan denaturasi protein dan menurunkan tegangan permukaan, sehingga permeabilitas bakteri meningkat serta menurunkan konsentrasi ion kalsium, menghambat produksi enzim, dan mengganggu proses reaksi enzimatik pada bakteri, sehingga menghambat terjadinya koagulasi plasma (Sudirman, 2014). Hal ini di dukung oleh (Karmila dkk, 2008), menjelaskan bahwa tanin akan bereaksi dengan protein yang terdapat pada kerabang telur yang mempunyai sifat menyerupai kolagen kulit hewan sehingga terjadi proses penyamakan kulit berupa endapan berwarna coklat yang dapat menutup pori kerabang telur tersebut menjadi impermeable (tidak dapat tembus) terhadap gas dan udara, sehingga mampu memperkecil penguapan air serta hilangnya CO₂ melalui kerabang telur. Lapisan tersebut juga dapat mencegah masuknya mikroorganisme kedalam telur sehingga telur menjadi awet karena isi telur tidak rusak, dan juga kualitas penurunan nilai indeks putih, indeks kuning dan haugh unit masih tetap terjaga.

Berdasarkan uraian di atas maka diharapkan perendaman telur ayam ras menggunakan ekstrak daun salam dapat mempertahankan nilai indeks putih telur ayam, nilai indeks kuning telur ayam, dan nilai haugh unit telur ayam. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh perendaman telur ayam ras dengan menggunakan larutan daun salam dengan berbagai konsentrasi terhadap kualitas fisik telur yaitu nilai indeks putih, indeks kuning dan haugh unit telur ayam ras.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai Indeks Putih, Indeks Kuning, dan Haugh Unit telur ayam ras terhadap pengaruh perendaman menggunakan larutan daun salam dengan konsentrasi larutan yang berbeda.

1.3. Manfaat

Manfaat penelitian ini dapat memberikan informasi tentang kualitas telur yang direndam dengan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) selama 6 hari.