

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk pauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat (Mucthadi, 2010).

Telur segar yang dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya tahan 10-14 hari, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan – perubahan ke arah kerusakan yang di akibat oleh bakteri, antara lain *Salmonella sp*, bahan kimia dari limbah, dan benturan atau gesekan (Dayarli, 2008). Hal ini diperkuat dengan pendapat (Ayutaningwarno, 2014), bahwa bahan makanan jika dibiarkan di udara terbuka pada suhu kamar akan mengalami kerusakan dan kebusukan. Kerusakan atau kebusukan bahan pangan dapat berlangsung secara cepat atau lambat tergantung dari jenis bahan pangan atau makanan yang bersangkutan. Untuk menambah cita rasa pada telur dan menambah tingkat kesukaan pada telur, telur dapat dilakukan dengan pengaraman, pengasapan, maupun perendaman.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menambah cita rasa pada telur ayam ras yaitu merendam telur dalam bahan penyamak nabati, tannin, minyak atsiri, dan flavonoid yang terdapat pada daun salam. Tanaman ini sudah akrab dalam kehidupan masyarakat. Masyarakat telah memanfaatkan daun untuk dijadikan

penyedap makanan dan sebagai obat berbagai penyakit. Tanaman ini banyak tumbuh dan subur di kebun atau dilingkungan rumah masyarakat.

Daun salam (*Syzygium polyanthum*) merupakan salah satu tumbuhan obat yang banyak digunakan secara tradisional yang bermanfaat untuk mengobati berbagai penyakit contohnya seperti sakit kencing manis, diare, sakit magh, eksim, menurunkan kolestrol, dan tekanan darah tinggi. Tanaman salam yang telah banyak dikenal oleh masyarakat, biasanya dimanfaatkan sebagai salah satu bumbu dapur atau rempah yaitu penyedap karena memiliki aroma khas yang bisa menambah kelezatan masakan. Senyawa-senyawa seperti niasin, serat, tanin, dan vitamin C yang terkandung dalam daun salam diduga mampu menurunkan kadar trigliserida serum (Soeharto, 2004 dan Moeloek, 2006).

Berbedanya konsentrasi perendaman dilakukan, hasil yang diharapkan adalah larutan daun salam tersebut dapat mengahasikan aroma ataupun rasa yang signifikan terhadap telur tersebut, hal ini dikarenakan daun salam tersebut mengandung zat samak dan minyak atsiri yang bersifat antibakteri yang mampu menambah cita rasa pada daun salam tersebut serta dapat mengurangi bau amis pada telur tersebut, jika dilakukan perendaman diharapkan terjadi proses penetrasi terhadap telur oleh karena itu dilakukan uji tingkat kesukaan, dapat diketahui dengan melakukan uji organoleptik. Uji organoleptik adalah uji sensori menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap suatu produk. Uji organoleptik terdiri atas beberapa metode diantaranya uji pembeda, uji intensitas atribut, uji kesukaan dan lain-lain (Kartika dkk, 1988). Penelitian ini menggunakan uji kesukaan yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman telur ayam ras dalam berbagai konsentrasi ekstrak daun salam (*Syzygium polyantha*) terhadap kualitas organoleptik.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang penganekaragaman olahan telur ayam ras dengan inovasi baru dari pengolahan telur ayam ras menggunakan larutan daun salam.