

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur sering dikonsumsi oleh masyarakat, dikarenakan dapat diperoleh dengan harga yang terjangkau, dan mudah didapatkan. Jenis telur yang umum dikonsumsi masyarakat yaitu telur ayam dan itik. Jenis telur unggas memiliki fungsi yang sama, yaitu menyediakan kebutuhan hidup makhluk baru. Sudaryani (2003) menyatakan telur itik terdiri dari enam bagian yang penting yaitu kerabang telur (*shell*) selaput kerabang telur (*shell membranes*), putih telur (*albumin*), kuning telur (*yolk*), tali kuning telur (*chalazae*), dan sel benih (*germinal disc*). Komposisi telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta beberapa vitamin dan mineral.

Salah satu jenis telur yang sering dijadikan olahan yaitu telur itik. Telur itik memiliki warna kerabang cenderung agak biru muda (Sarwono, 1996). Karakteristik telur itik yang baik yaitu memiliki bentuk oval dengan ujung tumpul dan warna cangkang biru kehijauan, dengan berat telur 60-70 g serta keadaan telur yang utuh (Pratiwi, 2011).

Mudahnya pengolahan yang dilakukan pada telur itik, dikarenakan cangkang telur itik yang lebih tebal, ukuran telur besar dibandingkan telur ayam ras. Pengasinan telur merupakan salah satu olahan yang sering dilakukan oleh masyarakat. Tujuan dari proses pengasinan ini adalah untuk mencegah kerusakan dan kebusukan telur serta memberi cita rasa khas dari telur (Harlina et al., 2012). Pengawetan telur pada dasarnya adalah untuk mencegah berkembangnya mikroorganisme dalam telur. Telur asin merupakan metode pengawetan telur yang alami dengan bahan yang mudah ditemui, yaitu menggunakan garam (NaCl).

Pada penelitian Fitri (2007) didapatkan kesimpulan berdasarkan pengujian secara mikrobiologis, telur asin sudah tidak layak dikonsumsi pada minggu ke 4. Akbar (2022) menyatakan bahwa penyusutan bobot telur tanpa perendaman disimpan dalam suhu ruang selama 14 hari yaitu 6,07%. Penyusutan paling rendah terjadi pada telur yang disimpan selama 14 hari dan sudah direndam dalam larutan daun kemangi 45%. Pada penelitian Engelen et al., (2017) menyatakan bahwa rata-rata persentase kadar air kuning telur itik yang direndam larutan garam jenuh dengan perlakuan 0,3,6,9,12,15,18 dan 21 hari adalah 52,97% -59,96%. Hasil

persentase kadar air putih telur itik yang direndam larutan jenuh dengan perlakuan yang sama dengan hasil 14,07% -15,60%. Hasil menunjukkan bahwa kuning telur dan putih telur tidak berpengaruh nyata. Pada penelitian Kurniawan (2022) yang menyatakan telur segar terjadi perubahan berat jenis telur yang meningkat setelah dilakukan perendaman larutan garam. Hasil yang diperoleh yaitu P1 = 1,09 gr/ml, P2 = 1,09 gr/ml, P3 = 1,11 gr/ml, P4 = 1,06 gr/ml, P5 = 1,08 gr/ml. Nilai berat jenis tertinggi yaitu 1,11 pada perlakuan (P3) dan berat jenis terendah yaitu 1,06 pada perlakuan (P4).

Pada penelitian Banuera (2017) menyatakan bahwa nilai berat jenis tertinggi pada hasil penelitian dengan penambahan 10% jahe yaitu 1,04 dan nilai terendah dengan penambahan 30% jahe yaitu 1,01. Semakin tinggi persentase jahe, berat jenis yang didapat semakin kecil karena berat jenis dipengaruhi oleh berat dan volume telur, dan berbanding lurus dengan susut bobot. Oleh sebab itu usaha yang dapat dilakukan yaitu dengan penyamakan. Pengawetan telur dengan penyamak nabati pada dasarnya adalah terjadi reaksi penyamakan pada bagian luar kulit telur oleh zat penyamak (tanin).

Berdasarkan hasil penelitian Sirait (1987) melaporkan bahwa pembuatan telur asin dengan menggunakan larutan teh hitam konsentrasi tanin 0,5% mampu memperkecil penyusutan bobot telur asin dibandingkan tanpa larutan teh hitam. Pada penelitian Fitriani et al., (2021) menyatakan penambahan ekstrak kulit buah naga merah sebanyak 15% menghasilkan nilai pH yang lebih rendah. pH rendah akan menyebabkan telur asin menjadi lebih awet. Penelitian Novia et al., (2011) menyatakan bahwa kulit telur yang tidak disamak oleh tanin yang terdapat pada kulit bawang, pada penyimpanan 7 hari pori-pori kulit telur terbuka akibatnya terjadi penguapan air dan karbondioksida (CO₂). Menyebabkan terjadinya pelepasan produk sampingan berupa air.

Salah satu bahan penyamak nabati yang dapat digunakan yaitu daun akasia, karena memiliki kandungan tanin. Menurut Malik et al., (2008) daun akasia mempunyai kandungan tanin yang cukup tinggi sekitar 13% hingga 22% dari bobot keringnya. 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 dapat menutup pori-pori kulit telur tersebut menjadi *impermeable* (tidak dapat ditembus) terhadap gas dan udara dan penguapan air serta hilangnya karbondioksida pada kulit telur

dapat dicegah sekecil mungkin (Karmila, 2008). Daun akasia mudah diperoleh dan tidak bersaing dengan kebutuhan manusia.

Mulyadi (2010) menyatakan bahwa pH telur lebih tinggi tanpa bahan penyamak, dibandingkan pH telur menggunakan bahan penyamak. Pada minggu pertama telur tanpa penyamakan pH (8,0), setelah dilakukan penyamakan menggunakan ekstrak daun jati pH (7,3) serta ekstrak daun jambu dengan pH (7,1). Pada minggu ketiga penyamakan ekstrak daun jati dan ekstrak daun jambu mengalami penurunan pH yang sama yaitu (6,7). Pengaruh konsentrasi zat tanin sebanyak 3% mampu mempertahankan mutu telur selama kurang lebih satu bulan. Kualitas fisik telur asin samak dapat diamati pada aspek susut bobot, pH, serta kadar air dan berat jenis. Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Asin Samak Menggunakan Ekstrak Daun Akasia Terhadap Susut Bobot, pH, Kadar Air dan Berat Jenis”.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini untuk mempelajari pengaruh lama penyimpanan telur asin samak menggunakan ekstrak daun akasia terhadap kualitas fisik, yang meliputi susut bobot, pH, kadar air serta berat jenis.

1.3 Manfaat

Penelitian ini bermanfaat sebagai informasi untuk akademis dan masyarakat tentang cara lain terhadap pengolahan telur asin, yang menghasilkan daya simpan telur lebih lama dengan metode penyamakan menggunakan daun akasia.