

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu bahan pangan hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena kandungan gizinya yang tinggi dan harganya yang terjangkau. Telur dapat berasal dari berbagai jenis unggas seperti ayam, bebek, puyuh maupun itik. Namun demikian, telur memiliki sifat mudah rusak akibat pengaruh fisik, kimia dan mikrobiologis. Cangkang telur yang berpori memungkinkan masuknya udara dan mikroorganisme yang mempercepat kerusakan, seperti penurunan bobot serta pencairan putih dan kuning telur. Jika tidak diawetkan, kualitas telur akan menurun seiring waktu. Oleh karena itu, diperlukan metode pengawetan yang efektif untuk memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi nilai gizinya.

Salah satu jenis telur yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan adalah telur itik. Telur itik memiliki kandungan gizi yang terdiri atas 12% lemak, 13% protein, vitamin dan mineral; bagian kuning telur mengandung protein, asam amino esensial, mineral yang dibutuhkan oleh tubuh seperti besi, fosfor, sedikit kalsium, vitamin B kompleks dan sebagian besar lemak (Rahmawati, 2019). Bobot dan ukuran telur itik rata-rata lebih besar dari pada telur ayam, berkisar antara 60-75 g per butir dan mempunyai cangkang yang relatif lebih tebal dan pori-pori yang besar (Purdiyanto, 2018; Utami et al., 2019). Kulit yang tebal membantu menjaga integritas telur selama proses pengasinan, sementara pori-pori yang besar meningkatkan kemampuan penyerapan air dan memungkinkan garam untuk meresap lebih cepat dan merata. Dalam proses pengasinan, garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin dan sekaligus bahan pengawet karena dapat mengurangi kelarutan oksigen (oksigen diperlukan oleh bakteri), menghambat kerja enzim proteolitik (enzim perusak protein) dan menyerap air dari dalam telur. Proses pengasinan dapat menghilangkan bau amis dan masa simpan telur lebih lama memberikan rasa yang lebih gurih dan tekstur yang lebih kenyal pada produk akhir telur asin. Semakin lama waktu pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur (Susilo, 2017).

Telur asin dapat dibuat dengan metode kering maupun basah. Metode kering, yaitu dengan membungkus telur menggunakan campuran garam dan abu,

lebih sederhana, hemat dan praktis. Sedangkan metode basah memerlukan perendaman dengan larutan garam dalam jumlah banyak. Pembuatan telur asin dengan metode kering kini mulai dikembangkan dengan penggunaan bahan tambahan seperti bahan herbal untuk meningkatkan kualitas akhir produk, baik dari segi kandungan nutrisi, cita rasa maupun daya simpan. Berdasarkan hasil penelitian terdahulu, beberapa bahan herbal yang sudah digunakan antara lain ekstrak jahe, bawang putih dan daun kelor. Ekstrak jahe dikenal memiliki aroma khas dan mengandung senyawa aktif seperti alkaloid, flavonoid, triterpenoid dan tanin (Tarigan et al., 2013). Bawang putih juga sering dimanfaatkan karena kandungan saponin, flavonoid, tanin dan minyak atsirinya yang bersifat antimikroba (Soraya et al., 2015). Selain itu, ekstrak daun kelor mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, terpenoid, alkaloid dan saponin (Rivai, 2020) yang tidak hanya memberi nilai tambah dari sisi kesehatan tetapi juga berperan dalam memperpanjang daya simpan telur asin.

Berdasarkan hasil penelitian Astaty (2018), pemberian ekstrak jahe dengan konsentrasi 40% dapat meningkatkan aroma dan rasa telur asin. Pada konsentrasi ini, aroma jahe lebih dominan dengan skor 3,65, sedangkan rasa menyatakan tingkat sangat pedas dan pahit dengan skor 4,30. Hasil ini lebih baik dibandingkan dengan konsentrasi 0%, 20%, dan 30%. Pada penelitian Wediasari (2022), perlakuan dengan penambahan jahe dan bawang putih dalam proporsi 20% bawang putih : 80% jahe memberikan hasil terbaik pada warna putih telur dan aroma telur asin, dengan skor masing-masing 4,03 untuk warna yang putih kecokelatan dan 3,53 untuk aroma yang sedikit amis. Hasil ini lebih baik dibandingkan perlakuan dengan konsentrasi 0%, 80% bawang putih: 20% jahe, dan 50% bawang putih : 50% jahe. Menurut penelitian Daud et al., (2023), penambahan 10% ekstrak daun kelor pada telur itik asin menghasilkan karakteristik yang paling disukai oleh panelis. Warna yolks menjadi lebih gelap (kuning kecokelatan) dengan skor 3,31, aroma amis berada pada tingkat sedang dengan skor 3,54, rasa kurang asin dengan skor 3,51, dan kemasiran berkurang dengan skor 3,64, lebih baik dibandingkan dengan konsentrasi 0%, 20%, dan 30%. Dari hasil penelitian ini menyatakan bahwa bahan herbal seperti jahe, bawang putih dan daun kelor dapat ditambahkan dalam media pembuatan telur asin. Demikian juga dengan daun sungkai memiliki potensi sebagai

bahan herbal dalam media pembuatan telur asin. Senyawa yang terkandung pada daun sungkai yaitu alkaloid, flavonoid, tanin, terpenoid, steroid dan saponin (Sitepu, 2020).

Sungkai (*Peronema canescens* Jack) memiliki aktivitas antioksidan yang sangat aktif, daunnya sering digunakan sebagai obat tradisional karena kandungan senyawa antioksidan yang diyakini dapat meningkatkan sistem imun. Melisa (2022) menyatakan bahwa ekstrak daun sungkai memiliki warna hijau kehitaman, rasanya pahit (sepat), berbau khas dan kental. Kandungan flavonoid dalam daun sungkai berpotensi memberikan kontribusi positif terhadap kualitas telur asin. Dalam industri pangan, flavonoid dimanfaatkan sebagai pewarna alami, penguat rasa, serta pelindung vitamin dan enzim dari kerusakan (Kumar dan Pandey, 2013). Oleh karena itu, keberadaan flavonoid dalam daun sungkai diduga dapat memengaruhi aspek warna, rasa, dan aroma pada telur asin, sehingga meningkatkan nilai organoleptiknya. Selain flavonoid, daun sungkai juga mengandung terpenoid yang dikenal sebagai senyawa aromatik alami. Terpenoid memiliki berbagai manfaat, tidak hanya sebagai bahan pewangi, tetapi juga dari sisi medis seperti antiinflamasi, antibakteri, antijamur, bahkan sebagai obat anti demensia (Cox-Georgian et al., 2019). Senyawa terpenoid diduga berpotensi memengaruhi aroma dan rasa, sehingga menghasilkan produk dengan karakteristik yang lebih khas dan menarik. Di samping itu, senyawa tanin juga terdapat dalam daun sungkai (Fadlilaturrahmah et al., 2021) memiliki rasa sepat dan pahit yang cukup kuat. Meskipun rasa tersebut mungkin memengaruhi penerimaan konsumen, keberadaan tanin justru dapat memberikan sensasi rasa yang unik dan membedakan telur asin berbahan daun sungkai dari produk lainnya. Dengan demikian, kombinasi berbagai senyawa aktif dalam daun sungkai tidak hanya memberikan potensi dari sisi kesehatan, tetapi juga berkontribusi terhadap karakteristik sensori telur asin yang dihasilkan.

Kualitas telur asin dapat dilihat berdasarkan penilaian organoleptik. Penilaian organoleptik merupakan penilaian dengan panca indra manusia yang mencakup sifat pangan dengan indra penglihatan, perasa, pembau, peraba dan pendengaran. Sifat organoleptik yang diuji pada telur biasanya meliputi warna, aroma, dan rasa telur. Penambahan daun sungkai dalam pembuatan telur asin

dengan media pengasinan kering diduga dapat meningkatkan kualitas organoleptik telur asin.

Berdasarkan masalah yang dipaparkan diatas, maka dilakukan penelitian dengan judul “**Kualitas Organoleptik Telur Asin Dengan Penambahan Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) Pada Media Pengasinan Kering.**”

### **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan daun sungkai dalam media pengasinan kering terhadap kualitas organoleptik telur asin sebagai upaya diversifikasi produk olahan telur.
2. Mengetahui level penggunaan daun sungkai yang optimal dalam menghasilkan kualitas organoleptik yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa telur asin.

### **1.3. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan telur asin serta pemanfaatan daun sungkai dalam industri pangan, sekaligus memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Peternakan di Fakultas Peternakan, Universitas Jambi.
2. Bagi pihak lain semoga penelitian ini dapat memberikan gambaran ataupun informasi tentang kualitas organoleptik telur asin dengan penambahan daun sungkai menggunakan media pengasinan kering.