

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Keberhasilan yang dicapai bidang peternakan unggas telah memberikan hasil panen yang berlimpah. Hasil utama yang diperoleh dari usaha ini selain daging adalah telur (Suprapti, 2002). Telur merupakan bahan pangan yang mengandung protein cukup tinggi dengan susunan asam-asam amino lengkap. Selain itu, telur juga mengandung lemak tak jenuh, vitamin dan mineral yang diperlukan tubuh dan sangat mudah dicerna. Rasa yang enak, harga yang relatif murah serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan, menyebabkan telur banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Tulung dkk., 2003). Walaupun ketersediaannya tidak mengenal musim, telur memiliki beberapa kelemahan antara lain: kulit telur mudah pecah atau retak dan tidak dapat menahan tekanan mekanis yang besar, sehingga telur tidak dapat diperlakukan secara kasar pada suatu wadah, kelembaban dan suhu ruang penyimpanan dapat mempengaruhi mutu telur dan dapat menyebabkan perubahan secara kimia dan mikrobiologis, oleh sebab itu, usaha pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas telur (Anonim, 2006).

Berdasarkan data nutrisi yang berasal dari Departemen Pertanian Nasional di Amerika Serikat, sebutir telur bebek mentah mempunyai kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh khususnya bagi orang dewasa. Didalam sebutir telur, terdapat kandungan 58% vitamin B12, 10% vitamin B9 (*folat*), 26%

vitamin B5 (*asam pantotenat*), 14% vitamin B6, 22% vitamin B2 (*riboflavin*), dan 15% vitamin A.

Bentuk olahan telur itik yang sampai sekarang paling dikenal dan paling digemari oleh masyarakat Indonesia adalah telur asin. Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara diasinkan. Tujuan utama dari proses pengasinan telur ini selain membuang rasa amis dan menciptakan rasa yang khas adalah untuk memperpanjang masa simpan telur (Wakhid, 2012). Garam yang merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur berfungsi sebagai bahan pengawet yang akan mencegah pembusukan telur, sehingga akan meningkatkan daya simpannya. Semakin tinggi kadar garam yang diberikan dalam proses pengasinan telur maka akan semakin meningkatkan daya simpannya. Namun di sisi lain, telur akan menjadi tidak disukai oleh konsumen karena rasanya yang terlalu asin (Suprapti, 2002).

Ada berbagai cara dalam pengasinan telur, antara lain dengan cara pembalutan dengan adonan yang berbentuk pasta (tumbukan batu bata merah dengan air dan garam) dan perendaman dengan larutan garam. Salah satu cara yang bisa dilakukan dalam pembuatan telur asin yaitu dengan menambahkan daun salam pada media pengasinan. Kelebihan telur asin dibanding telur ayam adalah lebih kaya kalsium, zat besi, dan garam inorganik lainnya. Oleh sebab itu tak heran bila ada yang memanfaatkan telur asin sebagai suplemen kalsium dan zat besi. Akan tetapi meski baik dari segi kalsium maupun zat besinya, konsumsi telur asin yang berlebihan juga bisa menimbulkan bahaya bagi kesehatan. Dr Kalpana Bhaskaran selaku manajer dari Nutrition Research and Head of Glycemic Index

Research Unit di Temasek Polytechnic's School of Applied Science berpendapat, "konsumsi sebutir telur asin bisa meningkatkan kadar kolesterol dalam tubuh, melebihi jumlah yang direkomendasikan setiap harinya yaitu 300 mg." Apalagi dalam sebutir telur asin bisa terkandung 300-600 mg kolesterol, tergantung dari proses pembuatannya (mediskus, 2017).

Daun salam (*Syzygium polyanthum*) merupakan salah satu obat herbal yang dapat menurunkan kolesterol jahat, diare, diabetes. Pada daun salam terdapat kandungan *flavonoid* dan tanin sebagai zat yang mampu menurunkan kadar gula dalam darah. Senyawa *flavonoid*, mampu menghambat produksi kolesterol jahat yang berlebihan dalam tubuh manusia, sehingga mengurangi serangan jantung atau stroke (Aurel, 2009). Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) juga merupakan salah satu tumbuhan obat yang banyak digunakan secara tradisional untuk mengobati sakit kencing manis (*diabetes mellitus*), diare, sakit maag, eksim, menurunkan kolesterol dan tekanan darah tinggi. Beberapa riset ilmiah membuktikan bahwa salam mengandung minyak atsiri, *tanin*, *flavonoid* dan *eugenol* (Purwati, 2004). Daun salam juga lebih aman dikonsumsi karena sudah biasa dipakai sebagai bumbu penyedap masakan.

Pemakaian daun salam diharapkan bermanfaat untuk mendapatkan telur asin yang bergizi tinggi, rendah kolesterol, berdaya simpan lama, serta dapat digunakan untuk dijadikan komoditi ekspor mengingat produk ini juga disukai oleh masyarakat negara-negara tetangga.

Hal-hal tersebut yang menjadi dasar untuk melakukan penelitian tentang pengaruh penambahan daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap nilai organoleptik dan kandungan kimia telur asin.

### **Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan daun salam (*Syzygium polyanthum*) berbagai level terhadap nilai organoleptik dan kandungan kimia telur asin.

### **Manfaat**

Penelitian ini bermanfaat sebagai informasi bagi produsen telur asin dan masyarakat secara umum agar dapat menghasilkan telur asin yang bergizi tinggi dan kolesterol yang rendah serta disukai konsumen.