

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur adalah salah satu bahan makanan yang sudah menjadi bahan pangan pokok bagi sebagian masyarakat yang berasal dari unggas seperti ayam, itik dan sebagainya. Telur merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat selain susu, daging, dan ikan. Telur ayam sangat mudah didapat dan harganya relatif murah, terjangkau dan memiliki banyak unsur gizi yang cukup untuk tubuh seperti asam amino esensial yang mutlak diperlukan oleh tubuh untuk perkembangan dan pertumbuhan. Selain protein dan asam amino, telur juga banyak mengandung gizi lengkap seperti karbohidrat, lemak, kolesterol, serta vitamin dan mineral.

Telur ayam sangat mudah terkontaminasi mikroorganisme baik secara langsung maupun tidak langsung dengan sumber-sumber pencemar mikroorganisme yang berasal dari tanah, udara, air, debu, serta kotoran ternak. Telur jika disimpan pada suhu ruang hanya akan tahan selama 10–14 hari, setelah waktu tersebut telur akan mengalami perubahan-perubahan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori-pori kerabang yang mengakibatkan penurunan berat telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya pengenceran isi telur (Tindjabate, Suada dan Rudyanto, 2014).

Penanganan dan pengolahan bahan pangan bertujuan untuk meningkatkan stabilitas bahan terhadap kerusakan dan kontaminasi mikroorganisme dengan menghasilkan berbagai bentuk produk olahan siap konsumsi dan lebih menarik bagi konsumen. Penanganan produk sangat penting berkaitan

dengan perubahan kualitas dan masa simpan produk. Salah satu metode untuk menjaga kualitas produk serta daya simpan produk adalah dengan pengawetan. Pengawetan adalah upaya untuk mempertahankan kesegaran suatu bahan dan memperpanjang masa simpan suatu bahan. Salah satu metode pengawetan telur yang biasa digunakan adalah pengaraman atau pengasinan. Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur, mengurangi bau amis dan menciptakan rasa khas. Proses pengasinan dilakukan dengan menggunakan garam sebagai bahan pengawetnya (Novia, Melia dan Ayuza, 2011).

Metode pengawetan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah pemindangan. Pemindangan merupakan proses pengolahan bahan pangan dengan mengkombinasikan pengaraman dengan perebusan dan produk yang dihasilkan adalah telur pindang atau biasa dikenal sebagai telur marmer. Telur pindang merupakan olahan tradisional dari Indonesia khususnya di Yogyakarta dan Kalimantan, serta Malaysia dengan menggunakan prinsip penyamakan protein. Bahan yang biasa digunakan sebagai bahan penyamak adalah zat tanin pada tanaman yaitu pada daun dan buah yang belum matang. Proses pembuatan telur pindang adalah dengan merebus telur ayam dan ditambahkan dengan bahan-bahan seperti daun salam, garam, daun jambu biji dan air teh (Margono, Suryati dan Hartinah, 2000). Jambu biji mengandung zat tanin yang menjadi bahan penyamak atau yang mampu menggumpalkan protein telur.

Teh hijau diketahui memiliki banyak manfaat diantaranya dapat mencegah radikal bebas, menurunkan kolesterol, menyehatkan jantung, mencegah kanker dan sebagainya. Daun teh hijau memiliki kandungan tanin sebesar

20–30% dari berat kering daun teh dan hal tersebut yang menimbulkan rasa sepet pada teh. Tanin berfungsi sebagai bahan penyamak kulit telur dan kandungan protein serta mencegah terjadinya penguapan air pada telur. Penelitian ini sangat diperlukan karena belum dilakukan penelitian terhadap kandungan tanin dalam daun teh hijau pada pembuatan telur pindang sebelumnya.

1.2. Rumusan Masalah

Berapa persentase penambahan ekstrak daun teh hijau yang tepat pada telur pindang ditinjau dari kualitas kimia.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui persentase penambahan ekstrak daun teh hijau yang tepat pada telur pindang ditinjau dari kualitas kimia.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian tersebut diharapkan dapat memberikan informasi bagi pengembangan ilmu di bidang pangan khususnya pada teknologi hasil peternakan khususnya mengenai telur pindang dan manfaat dari bahan-bahan yang digunakan pembuatan telur pindang. Serta menambah pengetahuan kepada masyarakat tentang olahan tradisional telur pindang dan pengaruh dari metode yang digunakan pada proses pembuatan terhadap kandungan yang terdapat dalam telur.

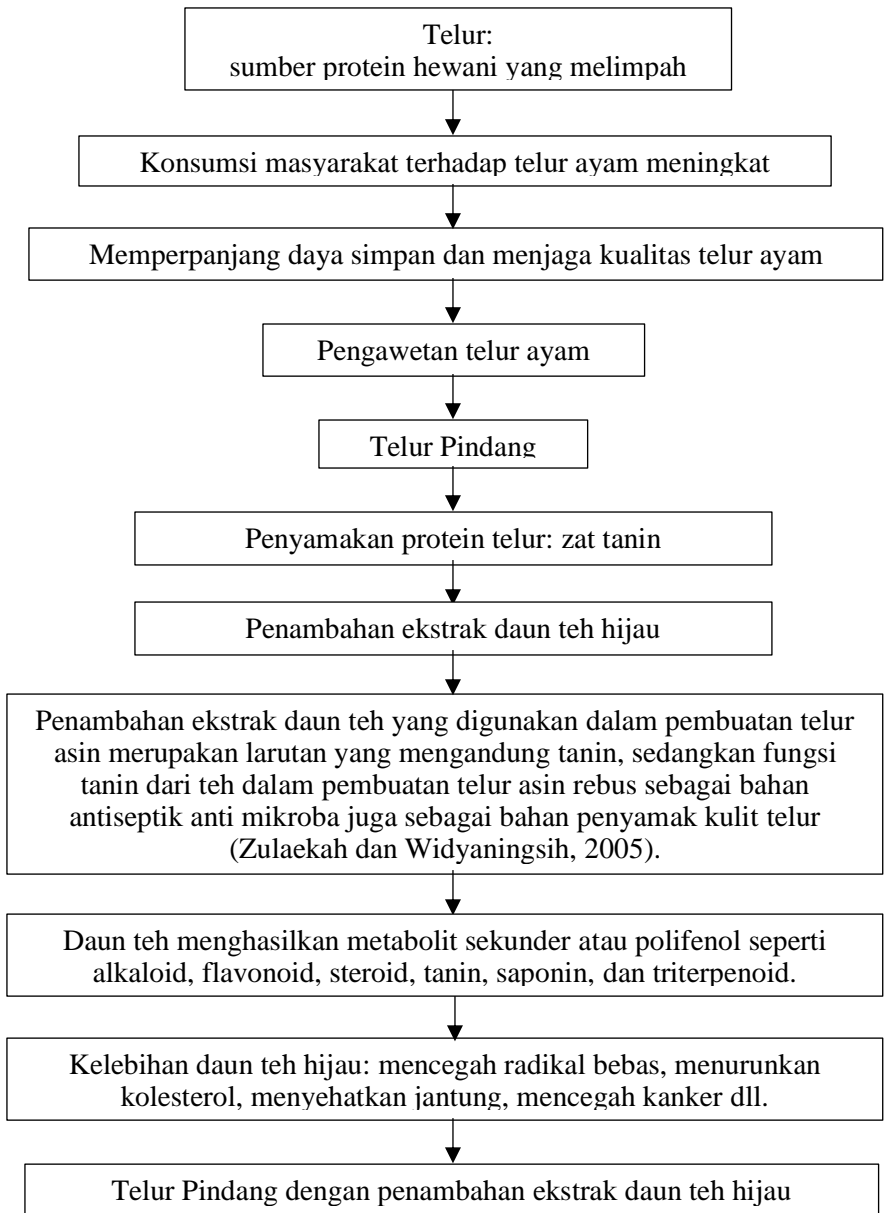
1.5. Kerangka Pikir

Konsumsi masyarakat pada telur ayam yang merupakan sumber protein hewani terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun sejalan dengan pertumbuhan jumlah penduduk, peningkatan perekonomian dan juga kesadaran masyarakat

akan pentingnya kebutuhan protein hewani. Perkembangan konsumsi telur ayam ras selama tahun 1987-2015 rata-rata mengalami peningkatan sebesar 3,57% per tahun. Konsumsi telur ayam ras di tahun 1987 sebesar 2,55 kg/kap/th dan mengalami peningkatan hingga 6,09 kg/kap/th pada tahun 2015. Sedangkan konsumsi telur ayam buras, perkembangan rata-rata selama kurun waktu lima tahun terakhir mengalami kenaikan yang cukup signifikan yakni sebesar 3,03%. Meskipun empat tahun sebelumnya konsumsi telur ayam buras terus turun, namun di tahun 2016 meningkat tajam, yaitu sebesar 44,49% (Widaningsih, 2016).

Menjaga kualitas nutrisi dan memperpanjang masa simpan telur perlu diberikan suatu tindakan yaitu pengawetan. Pengawetan merupakan upaya untuk mempertahankan kesegaran dan memperpanjang masa simpan suatu bahan. Metode-metode pengawetan bahan pangan meliputi pendinginan, pengeringan, pengalengan, pengasapan, pemanisan, dan penggaraman. Pengawetan telur umumnya menggunakan metode penggaraman. Penggaraman dilakukan dengan perendaman dalam larutan garam dan pembalutan telur dalam adonan garam dengan bubuk bata merah atau dengan abu gosok (Rukmiasih, Ulupi dan Indriani, 2015).

Terdapat cara atau metode lain untuk mengawetkan telur yaitu dengan menggunakan proses pemindangan. Pemindangan merupakan cara tradisional yang mengkombinasikan penggaraman dan perebusan. Hasil olahan ini disebut telur pindang umumnya masyarakat menyebutnya telur marmer. Telur pindang merupakan olahan telur tradisional yang berasal dari China, Indonesia, dan Malaysia.



Gambar 1. Diagram alir kerangka pikir

Telur pindang diolah dengan cara merebus telur ayam dengan campuran rempah-rempah termasuk garam lalu diretakkan dan direbus kembali dengan tambahan daun jambu biji untuk cita rasa khas telur. Telur pindang dalam proses pembuatan perlu dilakukan penambahan ekstrak daun teh hijau. Daun teh hijau memiliki kandungan tanin sebesar 20–30% dari berat kering daun teh dan hal tersebut yang menimbulkan rasa sepet pada teh. Tanin berfungsi sebagai bahan penyamak kulit telur dan kandungan protein serta mencegah terjadinya penguapan air pada telur. Zulaekah dan Widyaningsih (2005) menjelaskan bahwa adanya pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri, kemungkinan karena larutan ekstrak daun teh yang digunakan dalam pembuatan telur asin merupakan larutan yang mengandung tanin, sedangkan fungsi tanin dari teh dalam pembuatan telur asin rebus sebagai bahan antiseptik anti mikroba juga sebagai bahan penyamak kulit telur.

1.6. Hipotesis

Penambahan ekstrak daun teh hijau diduga berpengaruh terhadap kualitas kimia telur pindang yang meliputi kadar protein, kadar lemak, kadar air, dan FFA.