

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu bahan pangan hasil ternak dengan nilai gizi tinggi dan mudah dicerna. Salah satu telur unggas yang sering dikonsumsi adalah telur itik. Telur itik mengandung 70,60 % air, 13,10% protein, 14,40% lemak, 0,8 % karbohidrat, dan 1% bahan organik (Winarno dan Koswara, 2002). Kandungan gizi yang lengkap tersebut dapat menyebabkan telur itik mudah rusak karena merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroba. Telur itik juga memiliki bau yang amis sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut guna mengatasi kelemahan tersebut. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya simpan telur itik adalah dengan teknologi pengawetan melalui pengasinan. Telur yang biasa digunakan dalam pengasinan adalah telur itik, karena memiliki pori-pori kulit yang besar sehingga garam lebih mudah masuk ke dalam telur.

Secara umum pengasinan telur dapat dilakukan dengan dua cara yaitu merendam telur dalam larutan garam (metode basah) atau membalut telur dengan adonan dari campuran garam, batu bata dan abu (metode kering). Kedua metode tersebut masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan. Metode basah memiliki kelebihan yaitu kemampuan penetrasi garam ke dalam telur berlangsung lebih cepat, namun kelemahannya albumen telur akan menjadi lebih basah. Sebaliknya pada metode kering penetrasi garam ke dalam telur berlangsung lebih lambat, namun albumen telur akan menjadi lebih padat (Lukman, 2008). Telur asin memiliki kadar lemak lebih tinggi daripada telur yang tidak mengalami

proses pengasinan. Kadar lemak yang semakin tinggi akan diikuti dengan meningkatnya kadar kolesterol pada telur asin. Diperlukan adanya inovasi dalam teknologi pengasinanan untuk menurunkan kadar lemak sehingga lebih aman untuk dikonsumsi masyarakat. Teknologi pengasinan telur dapat diperkaya dengan penambahan daun cincau hitam guna meningkatkan kualitas telur asin.

Cincau hitam memiliki peranan yang multifungsi dalam bidang kesehatan. Daun cincau hitam mengandung senyawa bioaktif yaitu flavonoid, polifenol dan saponin. Senyawa fenol yang terkandung pada cincau hitam berperan sebagai antioksidan dan efek *scavenging* pada radikal bebas untuk mengobati penyakit tertentu seperti panas dalam, demam, sakit perut, tekanan darah tinggi serta dapat berfungsi sebagai antikanker (Maslukhah, Widyaningsih, Waziroh, Wijayanti dan Sriherfyna, 2016). Menurut Hidayati dan Sulistyawati (2015), senyawa polifenol dapat mengikat lemak yang terkandung dalam telur asin sehingga kadar lemak pada telur asin semakin berkurang. Novia, Juliyarsi dan Fuadi (2012) menambahkan bahwa senyawa fenol juga mampu menstabilkan radikal bebas untuk menghambat proses oksidasi lemak sehingga kadar asam lemak bebas semakin menurun. Belum ada penelitian mengenai pembuatan telur asin dengan penambahan daun cincau hitam (*Mesona palustris* BL), oleh sebab itu diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh pemberian daun cincau hitam terhadap kadar lemak, kadar asam lemak bebas dan mutu organoleptik telur asin.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu berapa persentase terbaik penambahan daun cincau hitam (*Mesona palustris BL*) untuk meningkatkan kualitas telur asin ditinjau dari kadar lemak, kadar asam lemak bebas dan mutu organoleptik.

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase terbaik penambahan daun cincau hitam (*Mesona palustris BL*) untuk meningkatkan kualitas telur asin ditinjau dari kadar lemak, kadar asam lemak bebas dan mutu organoleptik.

## **1.4 Manfaat dan Kegunaan**

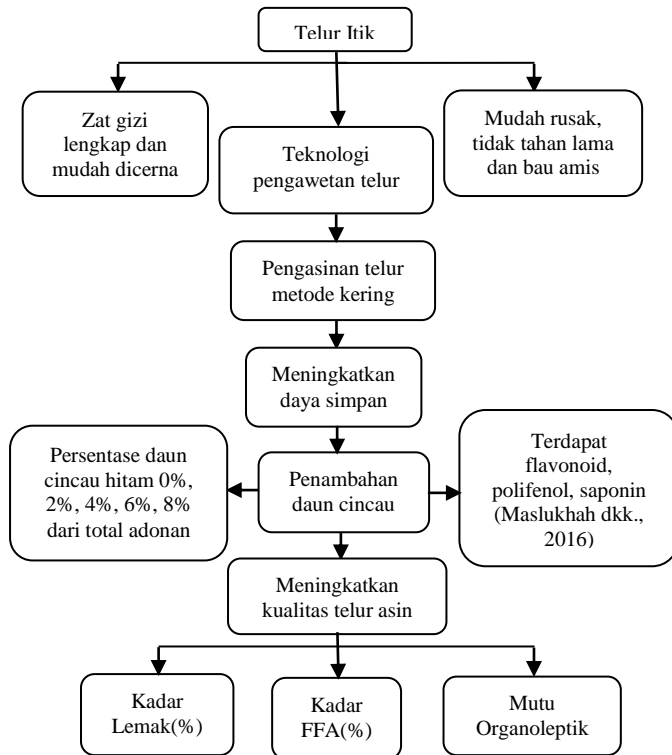
Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dalam upaya peningkatan kualitas dan daya simpan telur asin dengan penambahan daun cincau hitam (*Mesona palustris BL*) secara tepat ditinjau dari kadar lemak, kadar asam lemak bebas dan mutu organoleptik telur asin.

## **1.5 Kerangka Pikir**

Telur merupakan salah satu bahan pangan hasil ternak yang banyak dikonsumsi masyarakat karena kandungan gizinya yang tinggi dan mudah dicerna. Telur memiliki beberapa kelemahan yaitu sifatnya yang mudah rusak, tidak tahan lama serta berbau amis sehingga diperlukan pengolahan lebih lanjut guna mengatasi kelemahan tersebut. Teknologi pengawetan melalui pengasinan merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi kerusakan pada telur. Pengasinan telur dapat dilakukan menggunakan metode kering dengan cara membungkus atau membalut telur dalam media

yang berupa campuran air, garam, serbuk bata atau abu gosok untuk meningkatkan daya simpan telur (Yuniati dan Almasyuhri, 2012).

Pengasinan telur dapat dilakukan dengan penambahan daun cincau hitam sebanyak 0%, 2%, 4%, 6%, 8% dari total bahan adonan pengasinana. Tanaman cincau hitam mengandung senyawa bioaktif yaitu flavonoid, polifenol dan saponin yang berperan sebagai antioksidan dan efek *scavenging* pada radikal bebas untuk mengobati suatu penyakit (Maslukhah dkk., 2016). Menurut Hidayati dan Sulistyawati (2015), senyawa polifenol dapat mengikat lemak yang terkandung dalam telur asin sehingga kadar lemak pada telur asin akan berkurang. Novia dkk. (2012) menambahkan bahwa senyawa fenol juga mampu menstabilkan radikal bebas untuk menghambat proses oksidasi lemak sehingga kadar asam lemak bebas semakin menurun. Dengan kadar lemak dan kadar asam lemak bebas yang rendah maka dapat meningkatkan kualitas telur asin. Berdasarkan uraian diatas maka diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan daun cincau hitam terhadap kadar lemak, kadar asam lemak bebas dan mutu organoleptik telur asin. Skema kerangka pikir tertera pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema kerangka pikir penelitian

### 1.6 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah penambahan daun cincau hitam (*Mesona palustris BL*) diduga dapat menurunkan kadar lemak dan asam lemak bebas serta dapat meningkatkan mutu organoleptik telur asin.

