

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Itik berperan sebagai penghasil telur dan daging. Sebanyak 19,35% dari 193.800 ton kebutuhan telur di Indonesia diperoleh dari telur itik (Ditjennak, 2010). Telur merupakan salah satu produk utama yang dihasilkan unggas dengan nilai gizi tinggi. Kegunaan telur antara lain untuk lauk pauk, sebagai campuran atau obat-obatan tradisional, ditetaskan untuk menghasilkan bibit, bahan kosmetik, bahan perekat dan bahan campuran untuk bahan pangan. Nilai gizi telur yang tinggi harus dipertahankan mutunya (Sarwono, 1994). Bentuk olahan telur itik yang sampai sekarang paling dikenal 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 (Agus, 2002).

Garam merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berfungsi sebagai bahan pengawet guna mencegah pembusukan telur sehingga akan meningkatkan daya simpannya (Suprapti, 2002). Metode pengawetan lain dapat dilakukan adalah penggunaan senyawa antimikrobia/antibakteri yang berfungsi sebagai bahan pengawet. Selama ini sebagian besar bahan pengawet berasal dari bahan kimia sintetik. Berdasarkan penelitian bahan-bahan tersebut dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan maka sebagai alternatif pemecahannya dapat digunakan bahan-bahan pengawet alami yang lebih aman untuk dikonsumsi (Ardiansyah dkk., 2005). Pengasapan adalah proses memasak yang biasa dilakukan dengan menggunakan kayu keras atau bahan lain yang mengandung selulosa dan lignin, seperti serbuk kayu jati, sekam, sabut kelapa,

Hak Cipta Ditanggung Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tongkol jagung dan sebagainya. Senyawa kimia utama yang terdapat di dalam asap antara lain adalah asam formiat, asetat, butirrat, kaprilat, vanilat dan asam siringat, dimetoksifenol, metil glikosidal, furfural, metanol, etanol, asetaldehid, diasetil, aseton 3,4 *benzipiren* (Soeparno, 2005).

Yefrida dkk. (2008) menjelaskan bahwa komponen asap yang dihasilkan pembakaran sabut kelapa terdiri dari fenol 25,99% dan asam asetat 42,00% yang berfungsi sebagai antioksidan dan anti bakteri. Adawyah (2008) menambahkan bahwa adanya senyawa fenol dalam senyawa asap bersifat bakteriostatik yang tinggi sehingga menyebabkan bakteri tidak berkembang biak, bersifat fungisidal sehingga jamur tidak tumbuh. Senyawa fenol yang terdapat dalam asap sabut kelapa mampu mempertahankan lemak dari kerusakan. Hal ini juga sejalan dengan penelitian Djaafar (2007) yang menyatakan bahwa penambahan asap cair sebagai senyawa yang berperan sebagai antioksidan yaitu fenol, menghasilkan telur asin dengan kandungan lemak omega-3 lebih tinggi dibanding tanpa asap cair.

Daun salam (*Eugenia polyantha* Wight) 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 yang berfungsi sebagai antiseptik, tanin yang berfungsi sebagai anti hama untuk mencegah serangga dan fungi pada tanaman, sebagai astrigensia (pengelat dan anti diare), dan sebagai penyamak kulit dan pengawet, flavonoid yang berfungsi sebagai antibiotik dan eugenol (Purwati, 2004). Berdasarkan hal tersebut daun salam berpotensi untuk dikembangkan sebagai

pengawet makanan alami karena kemampuannya dalam menghambat pertumbuhan bakteri-bakteri penyebab kerusakan bahan makanan. Daun salam juga lebih aman dikonsumsi karena sudah biasa dipakai sebagai bumbu penyedap masakan.

Tahap penting dalam pengasapan adalah memilih jenis bahan bakar yang akan digunakan, bahan bakar yang bisa digunakan adalah kayu petai cina, batok kelapa, sekam, serbuk gergaji, serutan kayu, dan sabut kelapa. Hasil penelitian Kucukgulmez dkk. (2010) bahan bakar lain sebagai alternatif yang terbaik dalam pengasapan adalah serbuk gergaji batang lemon, tongkol jagung. Sabut kelapa merupakan hasil limbah pertanian yang murah dan mudah didapat, dan belum ada pemanfaatan yang maksimal dan ketersediannya sangat berlimpah. Satu buah kelapa terdapat 35% sabut dari berat keseluruhan, yang mengandung komposisi kimia selulosa, lignin, pyroligenous, acid, gas, arang, tar, tanin dan potasium (Fuadi, 2012).

Berdasarkan penelitian Fitri (2007) garam dan senyawa antibakteri serbuk daun salam dapat mengeliminasi keberadaan bakteri *Salmonella* sampai akhir penyimpanan, namun tidak memperpanjang daya simpan serta tidak memberikan pengaruh terhadap kualitas organoleptis telur asin pengujian secara mikrobiologis telur tidak layak dikonsumsi pada minggu ke 4 sedangkan pengujian TVB telur tidak layak dikonsumsi pada minggu ke 2. Berdasarkan hasil penelitian Julianto (2017) mutu organoleptik telur asin asap setelah perendaman ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha* Wight) pada konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata pada rasa, aroma, warna dan tidak berpengaruh nyata pada tekstur. Berdasarkan hal di atas peneliti mencoba mengkombinasikan perlakuan perendaman ekstrak

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

daun salam yang dicampur dengan garam ditambahkan pengasapan menggunakan serabut kelapa untuk melihat kualitas kimia telur yang direndam pada konsentrasi yang berbeda.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan kimia telur asin yang meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan senyawa fenol yang direndam dengan ekstrak daun salam dan diberi perlakuan pengasapan.

1.3. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan :

- a. Informasi mengenai kualitas kimia telur asin asap yang direndam dengan ekstrak daun salam.
- b. Memberikan informasi tentang kadar protein, kadar lemak, kadar air, senyawa fenol, telur asin asap yang direndam ekstrak daun salam.

1.4. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah perendaman telur asin dalam ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha* Wight) dan proses pengasapan mampu meningkatkan kualitas kimia telur asin asap meliputi kadar fenol, dan mempertahankan kadar protein, kadar air, dan kadar lemak telur asin asap.