

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.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang hampir sempurna karena mengandung zat gizi lengkap antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral.

Telur segar yaitu telur yang baru diletakkan oleh induk ayam disarangnya, mempunyai daya simpan yang pendek. Jika dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya tahan 10-14 hari setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan-perubahan kearah kerusakan seperti terjadinya penguapan air melalui pori-pori kulit telur yang berakibat berkurangnya berat telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya pengenceran isi telur (Syarief dan Halid,1990).

Telur memiliki kelemahan yaitu sifatnya cepat rusak, baik berupa kerusakan fisik, kerusakan kimia dan kerusakan yang disebabkan oleh mikroba.

Sifat mudah rusak tersebut disebabkan kulit telur mudah pecah, retak dan tidak dapat menahan tekanan mekanis yang besar. Kerabang telur memiliki pori-pori yang ukurannya tidak seragam. Pori-pori yang besar dapat dilihat dengan kasat

mata. Penyebaran jumlah pori-pori berbeda-beda pada setiap bagian telur. Jumlah pori-pori pada bagian tumpul telur lebih banyak dari bagian lainnya (Sarwono,

1997). Hadiwiyoto (1983) menambahkan bahan pangan seperti telur ayam ras mempunyai sifat mudah rusak yaitu dalam waktu 14 hari yang disimpan pada

suhu ruang akan mengalami penurunan kualitas, bahkan akan segera membusuk. Untuk mengatasi terjadinya kerusakan maka perlu diadakan pengawetan agar nilai

gizinya tetap tinggi, tidak berubah rasa, tidak berbau busuk dan warna isinya tidak

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.

pudar. Pengawetan dapat dilakukan dengan cara kering, perendaman, penutupan kulit dengan bahan pengawet dan penyimpanan dalam ruangan pendingin.

Sifat telur yang mudah dan cepat sekali rusak harus diupayakan cara untuk menyimpannya lebih lama. Syarief dan Halid (1990) menambahkan salah satu cara mempertahankan mutu telur supaya dapat tahan lama dengan melakukan perendaman atau pelapisan dengan cairan seperti air kapur, larutan air garam dan filtrat atau penyamak nabati yang mengandung tanin. Mengingat masa valensi antara waktu panen sampai dikonsumsi dari telur ini sangat bervariasi maka untuk pencegahan kerusakannya telah banyak dilakukan, diantaranya adalah “penyamakan” kulit telur untuk menutup pori-pori kulit telur sehingga isi telur tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme pembusuk. Pengawetan telur dalam bentuk utuh berarti menutup pori-pori atau lubang-lubang yang sangat halus pada kulit telur. Pori-pori ditutup agar gas dan air tidak keluar dari dalam telur selain itu telur tidak mudah dimasuki mikroba (Elias, 1996).

Tanin dapat dijumpai pada hampir semua jenis tumbuhan hijau di seluruh dunia baik tumbuhan tingkat tinggi maupun tingkat rendah dengan kadar dan kualitas yang berbeda-beda. Di Indonesia sumber tanin antara lain diperoleh dari jenis bakau - bakauan atau jenis-jenis dari Hutan Tanaman Industri (HTI) seperti akasia (*Acacia* sp.), ekaliptus (*Eucalyptus* sp.), pinus (*Pinus* sp.), daun jambu biji (*Psidium guajava*) (Carter *et al.*, 1978). Adi (2008) dan Septiatin (2009) menambahkan daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dan daun salam (*Syzygium polycanthum*, W) juga mengandung senyawa tanin.



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.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Menurut Karmila dkk (2008) dan Saleh dkk (2012) tanin akan bereaksi dengan protein yang terdapat pada kulit telur yang mempunyai sifat menyerupai kolagen kulit hewan sehingga terjadi proses penyamakan kulit berupa endapan berwarna coklat yang dapat menutup pori-pori kulit telur tersebut menjadi *impermeable* (tidak dapat tembus) terhadap gas, udara dan penguapan air serta hilangnya karbon dioksida pada kulit telur dapat dicegah sekecil mungkin. Sunarlim (1986) menambahkan adanya kandungan protein yang berikatan dengan tanin sehingga penguapan air dapat dikurangi, dengan demikian telur dapat disimpan lebih lama.

Hasil penelitian Lestari dkk (2013) menggunakan pengawetan telur dengan perendaman ekstrak daun melinjo (*Gnetum gnemon* linn), memberikan pengaruh terhadap kualitas eksternal dan internal telur, peningkatan kandungan ekstrak melinjo dari 20% menjadi 30% menunjukkan kualitas telur yang lebih bagus, dan peningkatan lama perendaman 24 jam menjadi 36 jam lebih dapat mempertahankan kualitas dan daya simpan telur. Penelitian yang dilakukan Yulianto (2011) menunjukkan bahwa daun salam dapat menghambat total bakteri pada telur asin.

Berdasarkan uraian di atas, penulis telah melakukan penelitian tentang **“Kualitas Kimia Telur Ayam Ras yang Diawetkan Menggunakan Larutan Daun Melinjo dan Larutan Daun Salam dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda”**



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.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia meliputi: kadar air, kadar protein kasar, kadar lemak kasar dan kadar abu, telur ayam ras yang direndam dengan larutan daun melinjo dan larutan daun salam dengan lama penyimpanan berbeda.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi larutan daun melinjo dan larutan daun salam dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengawet dan tidak mempengaruhi kualitas kimia telur ayam ras serta menginformasikan tentang pemanfaatan larutan daun melinjo dan larutan daun salam sebagai pengawet alternatif telur ayam ras.

1.4. Hipotesis

1. Perendaman telur ayam ras dengan larutan yang berbeda, dapat mempertahankan kualitas kimia (kadar air, protein kasar, lemak kasar dan abu)
2. Penyimpanan telur ayam ras dengan lama penyimpanan berbeda dapat mempertahankan kualitas kimia (kadar air, protein kasar, lemak kasar dan abu)
3. Interaksi antara jenis larutan yang berbeda dengan lama penyimpanan berbeda dapat mempertahankan (kadar air, protein kasar, lemak kasar dan abu).