

**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.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan sebagainya (Nugraha *dkk.*, 2013). Salah satu jenis telur yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah telur itik/bebek (*Anas platyrhynchos*). Bobot dan ukuran telur ini lebih besar dari pada telur ayam dengan kisaran 60-75 gram per butir (Srigandono, 1986).

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 dari proses pengasinan telur ini membuang rasa amis, menciptakan rasa yang khas dan untuk memperpanjang masa simpan telur (Agus, 2002).

Panjangnya mata rantai tataniaga dan proses penyimpanan yang kurang memadai dapat menyebabkan telur mengalami kerusakan walaupun sudah diawetkan dengan cara pengasinan. Adapun salah satu cara memperpanjang umur simpan telur asin adalah dengan cara dilakukan pengasapan sehingga dapat memperpanjang masa simpannya sampai 1 bulan (Novia *et al*, 2010). Pengasapan adalah proses memasak yang biasa dilakukan dengan menggunakan kayu atau bahan lain yang mengandung selulosa dan lignin seperti serbuk kayu jati, sekam, sabut kelapa, tongkol jagung dan sebagainya (Soeparno, 2005).

Pengawetan telur juga dapat dilakukan dengan penambahan daun salam sebelum telur diasapkan. Hal tersebut karena daun salam mampu menghambat pertumbuhan bakteri-bakteri (Purwati, 2004). Kandungan fenol pada daun salam berfungsi sebagai antioksidan karena kemampuannya dalam menstabilkan radikal bebas, senyawa fenol juga berperan dalam pembentukan aroma salamol yang dapat memberikan aroma khas terhadap produk yang diberikan. Flavonoid yang terkandung pada daun salam menyebabkan daun salam memiliki daya antibakteri/antimikroba (Widiawati, 2005).



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.

Pengawetan telur dengan menggunakan tanaman herbal sudah pernah dilakukan oleh Ramadhani, dkk. (2017) yaitu dengan daun kemangi yang memiliki kandungan yang sama dengan daun salam. Pada penelitian tersebut menunjukkan hasil bahwa perlakuan penambahan daun kemangi dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar asam lemak bebas pada telur asin dan semakin tinggi konsentrasi yang diberikan maka semakin rendah kadar asam lemak bebas pada telur asin. Pada penelitian lain Apendi dkk. (2013) melaporkan penelitiannya tentang evaluasi kadar asam lemak bebas dan sifat organoleptik pada telur asin asap dengan lama pengasapan yang berbeda mampu meningkatkan kadar asam lemak bebas yang dihasilkan. Pada penelitian lain, Fitri (2017) melaporkan penelitiannya bahwa perlakuan pemberian daun salam memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar TVB Telur asin.

Berdasarkan pemikiran di atas penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Kandungan Asam Lemak Bebas, Total Volatile Bases dan Antioksidan pada Telur Asin Asap yang Direndam dalam Jus Daun Salam”**.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman telur asin dalam jus daun salam (*Eugenia polyantha* Wight.) pada level konsentrasi yang berbeda terhadap kandungan asam lemak bebas, *total volatile bases* dan antioksidan pada telur asin asap.

1.3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan :

- a. Sebagai informasi mengenai kandungan asam lemak bebas pada telur asin asap yang direndam dengan jus daun salam.
- b. Sebagai informasi mengenai kandungan *total volatile bases* (TVB) pada telur asin asap yang direndam dengan jus daun salam.
- c. Sebagai informasi tentang kandungan antioksidan pada telur asin asap yang direndam dengan jus daun salam.
- d. Sebagai informasi bahwa daun salam bisa digunakan sebagai bahan pengawet nabati.

1.4. Hipotesis

Diharapkan dengan perendaman telur dalam jus daun salam mampu menurunkan kadar asam lemak bebas, *total volatile bases* dan meningkatkan aktivitas antioksidan pada telur asin asap.

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.

