

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu sumber bahan pangan hewani yang memiliki kandungan nutrisi terutama protein yang tinggi. Kandungan nutrisi yang tinggi pada telur menyebabkan telur mudah mengalami kerusakan, meliputi kerusakan fisik, kimia, dan mikroba. Salah satu cara pengawetan telur adalah dengan pengasinan. Telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dengan bahan dasar berupa telur itik yang diasinkan dengan menggunakan adonan pengasin yang terdiri dari adonan garam, yaitu garam yang dicampur dengan komponen-komponen lainnya seperti abu gosok, batu bata merah, kapur, tanah liat, dan sebagainya (Astawan, 1988 dalam Wikanastri dan Nurrahman, 2006).

Pada umumnya telur itik digunakan sebagai bahan baku pembuatan telur asin, hal ini dikarenakan telur itik memiliki kandungan gizi yang tinggi dibandingkan telur ayam (Warisno, 2005). Telur itik juga memiliki pori-pori yang besar sehingga ketika dilakukan proses pengasinan menggunakan garam, garam akan lebih mudah masuk ke dalam isi telur. Prinsip pembuatan telur asin adalah melapisi telur itik mentah menggunakan adonan pengasinan dan dilakukan pemeraman selama 12 hari (Sukendra, 1976). Pengasinan juga dapat dilakukan dengan cara pencelupan pada larutan garam jenuh selama 7-10 hari (Suprapti, 2002).

Telur itik yang telah dilakukan pengasinan memiliki sifat yang stabil dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Pengasinan pada telur juga memberikan citarasa yang berbeda dengan telur yang tidak diasinkan. Perbedaan citarasa ini disebabkan garam dari adonan pengasinan masuk ke

dalam telur melalui proses difusi sehingga memberikan citarasa asin. Pengasinan juga menyebabkan aroma amis dari telur berkurang, namun tidak sepenuhnya hilang. Aroma amis dari telur asin yang berasal dari komponen Omega 3 dan asam lemak tidak jenuh yang mengalami oksidasi sehingga menimbulkan aroma amis yang dapat menurunkan penerimaan oleh konsumen, oleh karena itu perlu penambahan bahan tambahan yang berfungsi untuk menghilangkan aroma amis dari telur asin yang dihasilkan. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk menghilangkan aroma amis dari telur asin adalah beluntas dan teh.

Beluntas (*Pluchea indica less*) merupakan tanaman yang biasa digunakan sebagai lalapan dan obat tradisional. Bagian tanaman beluntas yang biasa dimanfaatkan adalah bagian daunnya. Selama ini daun beluntas dimanfaatkan sebagai obat tradisional untuk menghilangkan bau badan, penurunan panas, dan obat diare. Daun beluntas memiliki senyawa minyak atsiri yang berperan dalam memberikan aroma harum dari daun tersebut (Ardiansyah dkk, 2003 dalam Widyawati dkk, 2010). Kandungan lain yang terdapat dalam beluntas adalah sejumlah senyawa fitokimia seperti lignin, terpen, fenilpropanoid, benzoid, alkana, sterol, 2-(prop-1-unil)-5-(5,6-dihidroksi heksa-1,3-diunil)-thiofena, (-)-katekin, fenol hrokuinon, saponin, tannin, dan alkaloid, flavonol (kuersetin, kaemferol, mirisetin, luteolin, apigenin) (Widyawati dkk, 2012). Flavonoid berupa flavanol yang terkandung dalam daun beluntas memiliki kemampuan untuk menghambat terjadinya reaksi oksidasi karena dapat menangkap radikal bebas (Widyawati dkk, 2012). Daun beluntas pada pembuatan telur asin ini berupa tepung beluntas. Penggunaan berupa tepung agar luas permukaan lebih besar sehingga memudahkan dalam berdifusi ke dalam isi telur.

Bahan lain yang digunakan sebagai penghilang aroma amis dari telur asin adalah teh. Jenis teh yang digunakan adalah teh hitam (*Camelia*

*sinensis*) karena teh hitam merupakan teh yang telah mengalami fermentasi yang menghasilkan aroma khas (Sujayanto, 2008). Aroma khas dari teh hitam ini yang akan mengurangi aroma amis dari telur asin. Teh hitam pada pembuatan telur asin ini sama dengan penggunaan daun beluntas, yaitu berupa tepung teh hitam. Penggunaan teh hitam berupa tepung ini agar luas permukaan lebih besar sehingga memudahkan untuk berdifusi ke dalam telur.

Berdasarkan hasil pengujian pendahuluan dengan 6 perlakuan (kontrol positif, beluntas 20%, beluntas 10%, teh 10%, teh 20%, dan beluntas:tehr 10%:10%) dengan menggunakan garam sebesar 25%<sup>(b/v)</sup> dalam 100mL didapatkan hasil bahwa perlakuan beluntas:tehr 10%:10%<sup>(b/v)</sup> merupakan perlakuan yang paling disukai. Hal ini disebabkan perlakuan tersebut menghasilkan telur asin yang asin dan aroma amis dari telur asin berkurang. Pada perlakuan beluntas 10%<sup>(b/v)</sup> maupun beluntas 20%<sup>(b/v)</sup> dihasilkan telur asin yang tidak berasa asin namun aroma amis berkurang. Pada perlakuan teh 10%<sup>(b/v)</sup> maupun teh 20%<sup>(b/v)</sup> didapatkan rasa asin yang terasa namun tidak mengurangi aroma amis sehingga keempat perlakuan tersebut tidak dipilih. Berdasarkan hal tersebut maka perlakuan beluntas:tehr 10%:10%<sup>(b/v)</sup> yang dipilih.

Perlakuan telur asin beluntas:tehr 10%:10%<sup>(b/v)</sup> menghasilkan perlakuan yang paling baik namun rasa asin yang timbul tidak optimal seperti pada perlakuan kontrol positif (telur asin dengan penggunaan 25%<sup>(b/v)</sup> garam tanpa penambahan beluntas dan teh hitam). Hal ini dikarenakan adanya penambahan beluntas dan teh hitam optimal menghalangi difusi garam ke dalam isi telur. Daun beluntas dan teh hitam memiliki kandungan senyawa flavonoid yang berperan dalam menghalangi difusi garam. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh

penggunaan konsentrasi garam yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik telur asin yang dihasilkan.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik telur asin beluntas-teh hitam?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik telur asin beluntas-teh hitam.