

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peternakan merupakan subsektor pertanian yang memiliki peran penting dalam pembangunan di Indonesia, yaitu memberikan kontribusi dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani. Hasil ternak yang biasanya kita kenal diantaranya adalah telur, daging dan susu. Produk tersebut diharapkan selain dapat menjadi sumber protein hewani juga memiliki nilai jual yang bermutu tinggi di mata masyarakat secara umum (Santoso, 2004).

Telur merupakan alat dan cara berkembangbiak bagi unggas dan sebagian hewan. Telur secara alami telah disiapkan oleh induknya untuk menunjang kehidupan dan perkembangan embrio dengan sempurna. Selain dibungkus dengan kulit yang keras sebagai pelindung, telur juga dilengkapi dengan bahan makanan yang lengkap. Telur disamping sebagai jalan pengembangbiakan ternak juga sebagai sumber makanan manusia yang bergizi tinggi (Haryono, 2003).

Telur merupakan hasil ternak yang mempunyai andil besar dalam mengatasi masalah gizi yang terjadi di masyarakat. Hal ini dimungkinkan karena telur mengandung zat gizi yang lengkap untuk menunjang kehidupan yang sehat. Zat-zat gizi yang ada pada telur sangat mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh. Itulah sebabnya telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan, ibu hamil dan menyusui, orang yang sedang sakit atau dalam penyembuhan, serta para lansia (lanjut usia). Dengan kata lain, telur cocok untuk semua umur dari segala lapisan masyarakat (Gsianturi, 2003).

Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12% serta vitamin dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti : besi, fosfor, sedikit kalsium dan vitamin B kompleks. Sebagai protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat (Anonim, 2006).

Salah satu telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah telur bebek. Namun, agak berbeda dengan telur ayam yang memang sudah biasa dikonsumsi oleh masyarakat, telur bebek tidak begitu banyak pemanfaatannya karena bau amisnya yang tajam. Walaupun baunya amis, namun kelebihan telur bebek dibandingkan telur lainnya adalah kemampuannya dalam menyerap air sangat besar. Pori-pori kulit yang lebih besar, sangat sesuai jika diolah menjadi telur asin (Anonim, 2003).

Sejak zaman dulu masyarakat kita telah mengenal pengasinan sebagai salah satu upaya untuk mengawetkan telur (memperpanjang masa simpan), membuang rasa amis (terutama telur itik), dan menciptakan rasa yang khas. Berdasarkan proses pengolahannya, telur asin dapat dibuat dengan cara merendam dalam larutan garam jenuh atau menggunakan adonan. Adonan garam merupakan campuran antar garam, abu gosok dan serbuk bata merah (Astawan, 2004).

Telur asin sangat identik dan menjadi bagian yang sulit dipisahkan dari kehidupan masyarakat. Telur asin kini menjadi produk unggulan, bukan sekedar usaha rumah tangga, tapi telah menjadi bagian mata pencaharian sebagian warga (Soedja, 2004).

Telur asin sama sehatnya dengan telur segar, demikian pula dengan telur seribu tahun (telur hitam). Secara relatif, nutrisi telur asin tidak berubah banyak dibandingkan telur segar. Namun karena menyerap garam pada telur asin terlalu tinggi sehingga menjadi sumber kolesterol. Karena tidak ada standarisasi dalam penggaraman, kadar garam dalam telur asin bisa sangat bervariasi. Selain pada rasa asinnya, penggunaan garam berlebihan dapat dilihat pada bagian putihnya. Telur asin yang bagian putihnya kekuningan menandakan penggunaan garam berlebihan. Demikian pula dengan telur asin yang berminyak di seluruh putihnya ketika dipotong. Telur asin yang baik, jika dipotong hanya membentuk lapisan minyak di bagian luar putih telur (Haryono, 2003).

Salah satu bisnis yang dapat dikembangkan dari usaha telur asin adalah membuat telur asin beraroma. Pemanfaatan telur bebek dengan inovasi baru dalam hal aroma. Produksi telur asin beraroma memberikan terobosan baru guna menghadapi masalah ketidaksukaan orang terhadap bau amis yang ditimbulkan dari telur asin tersebut. Dengan demikian konsumen yang semula enggan untuk mengkonsumsi menjadi tertarik mengkonsumsi telur asin. Berdasarkan pilihan aroma dan nilai gizi yang lebih dari telur asin beraroma diharapkan dapat semakin menyentuh berbagai kalangan usia, terutama dalam penyelesaian masalah kesehatan. Dengan demikian, akan ditampilkan wajah baru telur asin beraroma

sebagai alternatif cemila yang ringan, praktis dan sehat bagi masyarakat. Salah satu upaya untuk mengembangkan industri telur asin ini adalah dengan menetapkan pengembangan strategi usaha (Stoner dkk, 1996).

Pengawetan telur bebek untuk memperpanjang daya simpan tidak hanya dilakukan dengan pengasinan. Kemungkinan pengawetan dapat juga dilakukan dengan penggunaan ekstrak daun salam dan daun teh. Hal ini dikemungkinan karena kandungan zat bioaktif anti bakteri yang terkandung didalamnya (Adjirni, 1996).

Daun salam mengandung tanin, minyak atsiri dengan sitral dan eugenol di dalamnya, serta flavonoid. Selain daun, kulit pohon dan buah juga bisa digunakan sebagai obat diare. Pemberian lain menguji daya antibakteri minyak atsiri daun salam dengan menggunakan bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Pengaruh buruk *Escherichia coli* dapat dihambat dengan konsentrasi minimal 40% dan terhadap *Staphylococcus aureus* pada kadar 50% (Adjirni, 1996).

Berbagai komponen dalam daun teh hijau dan teh hitam kering yang dibuat untuk minuman, senyawa katekin yang terkandung mempunyai sifat aktifitas anti karsinogenik. Hal ini meliputi pengaruh langsung bakterisidal yang mematikan *Streptococcus mutans* dan *Streptococcus sobrinus* (Hamilton-Miller, 2001).

Tode *et.al.* (1989) menemukan bahwa ekstrak teh menghambat dan mematikan *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, *Shigella dysenteriae*.

Toda et.al. (1991) selanjutnya melaporkan bahwa teh pada konsentrasi yang sama dengan pembuatan minuman teh (satu cangkir teh terdiri dari 3 mg padatan teh per ml) menghambat *Staphylococcus aureus* yang resisten terhadap methisilin (Hamilton-Miller, 1995).

1.2. Permasalahan

Dari uraian latar belakang diatas maka timbul permasalahan sebagai berikut:

- 1) Apakah ekstrak daun teh dan ekstrak daun salam berpengaruh terhadap kualitas telur asin?
- 2) Apakah ekstrak daun teh dan ekstrak daun salam dapat memperpanjang daya simpan telur asin?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun teh dan ekstrak daun salam terhadap kualitas telur asin.
- 2) Untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun teh dan ekstrak daun salam terhadap daya simpan telur asin.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi pada konsumen, tentang pengaruh pemberian ekstrak daun teh dan ekstrak daun salam terhadap daya simpan telur asin dan kualitas telur asin.