

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu sumber protein pangan hewani yang memiliki kandungan gizi yang lengkap dan baik bagi pertumbuhan. Produk pangan hasil peternakan unggas ini memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dengan susunan asam-asam amino yang lengkap (Fitri, 2007). Produksi telur yang tinggi dengan banyaknya permintaan cukup untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Harga yang relatif murah dengan rasa yang enak, telur dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan sehingga telur banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Tulung, 2003).

Produk pangan jenis telur memiliki ciri khas yaitu terdapat cangkang yang melindungi bagian dalam, akan tetapi memiliki sifat yang mudah pecah atau retak dan tidak dapat menahan mekanis yang besar sehingga tidak dapat diperlakukan secara kasar (Suprapti, 2002). Dilihat dari karakteristik telur penanganan harus dilakukan dengan cermat mulai dari pemungutan dan pengumpulan telur pada suatu wadah hingga penyimpanan dan distribusi ke konsumen. Telur merupakan jenis pangan yang relatif lebih awet karena terdapat cangkang yang melindunginya, namun lapisan cangkang memiliki pori-pori yang bisa digunakan mikroorganisme untuk masuk ke dalam. Kandungan senyawa-senyawa pada telur merupakan sumber nutrisi bagi mikroorganisme dan sebagai wadah pertumbuhan yang baik (Kurniawan, 2013).

Salah satu jenis telur yang banyak dikonsumsi yaitu telur itik/bebek (*Anas platyrhynchos*). Telur itik memiliki bobot dan ukuran rata-rata lebih besar dari telur ayam, berkisar antara 60-80 g per butir. Karakteristik telur itik pun berbeda dengan telur lainnya yaitu berwarna biru muda (Srigandono, 1986). Kualitas yang tidak kalah bersaing dengan telur ayam, produk pangan yang diolah dari bahan dasar telur itik tidak sebanyak telur ayam (Fitri, 2007). Telur itik tidak banyak digunakan untuk bahan dasar produk pangan dikarenakan bau amis yang tajam.

Pengolahan telur terhadap karakteristik yang dimiliki telur sekaligus meningkatkan daya simpan, masyarakat pada umumnya mengolah telur dengan cara pengasinan yang biasa disebut dengan telur asin. Aplikasi pengasinan pada telur dengan seiringnya perkembangan jaman, masyarakat mulai membuat telur asin dengan berbagai rasa. Penambahan rasa ini bertujuan meningkatkan cita rasa yang berbeda-beda di setiap kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa. Penambahan rasa pada telur yang memiliki khasiat tinggi dengan bahan dasar yang sering dijumpai yaitu dengan penambahan jahe. Jahe banyak digunakan untuk masakan olahan yang dapat memberi cita rasa pedas dan hangat pada tubuh. Bukan hanya pada penambahan bumbu masakan, jahe juga sering digunakan untuk minuman jamu. Penambahan jahe pada telur asin dapat dikatakan sebagai produk pangan fungsional, karena produk telur asin jahe merupakan produk telur asin yang tidak hanya memberi kenyang tetapi terdapat kandungan jahe dan komponen senyawa jahe yang bermanfaat bagi tubuh konsumen tersebut. Jahe mengandung antioksidan, yaitu senyawa yang akan

menghambat proses oksidasi substrat pada konsentrasi yang rendah (Vaya dan Aviram, 2001).

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) adalah tanaman herbal tahunan yang tergolong famili Zingiberaceae, dengan daun berpasang pasangan dua-dua berbentuk pedang, rimpang seperti tanduk dan beraroma. Rimpang jahe, terutama yang dipanen pada umur yang masih muda tidak bertahan lama disimpan di gudang, untuk itu diperlukan pengolahan secepatnya agar tetap layak dikonsumsi. Komponen utama dari jahe segar adalah senyawa homolog fenolik keton yang dikenal sebagai gingerol. Gingerol sangat tidak stabil dengan adanya panas dan pada suhu tinggi akan berubah menjadi shogaol. Shogaol memiliki rasa lebih pedas dibandingkan gingerol yang merupakan komponen utama jahe kering (Mishra, 2009 dalam Hernani, 2012).

Berdasarkan pada bentuk, warna dan aroma rimpang serta komposisi kimianya dikenal 3 tipe jahe, yaitu jahe putih besar, jahe emprit dan jahe merah. Ketiga jenis jahe tersebut mengandung pati, minyak atsiri, serat, sejumlah kecil protein, vitamin, mineral, dan enzim proteolitik yang disebut zingibain (Denyer et al. 1994 dalam Hernani 2012). Senyawa antioksidan alami yang terdapat dalam jahe cukup tinggi dan sangat efisien dalam menghambat radikal bebas superoksida dan hidroksil yang dihasilkan oleh sel-sel kanker dan bersifat antikarsinogenik, non toksik, dan non mutagenik pada konsentrasi tinggi, antioksidan yang berasal dari jahe berasal dari gingerol turunan dari fenol. Gingerol memberikan rasa pedas jika dikonsumsi (Hernani dan Winarti, 2012).

Pembuatan telur asin yang ditambah dengan berbagai konsentrasi jahe perlu diteliti kandungannya karena jahe sendiri mengandung komponen gingerol dan shogaol sebagai antioksidan dan aktivitas antioksidannya melebihi vitamin E (Fakhrurrazi dan Azhari, 2011) sehingga diharapkan penambahan jahe pada telur asin akan semakin meningkatkan aktivitas antioksidan dalam produk tersebut. Pengujian sifat organoleptik berperan penting dalam menentukan penerimaan konsumen terhadap produk. Perbedaan konsentrasi jahe yang ditambahkan pada telur asin diharapkan makin meningkatkan aroma harum pada telur asin karena dipengaruhi oleh senyawa *zingiberene* dan *zingiberol* yang semakin meningkat. Perbedaan konsentrasi jahe yang ditambahkan pada telur asin diharapkan semakin menguatkan rasa telur asin dengan rasa yang pedas dan menghangatkan karena jahe mengandung oleoresin yang terdiri dari komponen zingerol, shogaol, dan resin yang menyebabkan rasa pedas pada jahe (Paimin dan Murhananto, 1991).

1.2. Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka telah dilakukan penelitian mengenai telur asin dengan penambahan berbagai konsentrasi jahe. Tujuan dilakukan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh beberapa konsentrasi jahe yang ditambahkan terhadap karakteristik telur asin terhadap kandungan antioksidan, kadar NaCl dan organoleptik aroma jahe pada telur asin.

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan informasi mengenai pengaruh aktivitas antioksidan, kadar NaCl dan organoleptik aroma pada telur asin.

1.3. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah adanya peningkatan aktivitas antioksidan dan kadar NaCl terhadap penambahan konsentrasi jahe, serta perbedaan organoleptik aroma telur asin dengan berbagai konsentrasi jahe.