

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur ayam dapat dikonsumsi sehari-hari dan biasa digunakan sebagai bahan pengolahan pangan. Telur memiliki kandungan protein yang berkualitas tinggi, lemak, vitamin, dan mineral bahkan telur juga memiliki fungsi sebagai preparasi makanan yaitu sebagai bahan pengembang (*teaven*), mengemulsi, mempertebal dan mengikat produk makanan, dan menambah warna (Siregar dkk.,2012).

Meskipun telur ayam konsumsi memiliki banyak kelebihan, juga memiliki kekurangan yaitu mudah rusak apabila disimpan terlalu lama karena daya simpan telur dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya 10 – 14 hari, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan-perubahan ke arah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori kulit telur yang berakibat kurangnya berat telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya pengenceran isi telur (Cornelia dkk., 2014). Semakin lama telur disimpan, penguapan yang terjadi akan membuat bobot telur menyusut dan putih telur menjadi lebih encer (Buckle *et al* 1987). Selain dipengaruhi oleh lama penyimpanan, penguapan ini juga dipengaruhi oleh suhu, kelembaban relatif dan kualitas kerabang telur (Yuwanta, 2010).

Secara umum, bahan pangan memiliki sifat mudah rusak (*perishable*), sehingga memiliki umur simpan yang relatif pendek. Makanan dapat dikatakan rusak atau busuk ketika terjadi perubahan-perubahan yang menyebabkan makanan tersebut tidak dapat diterima lagi oleh konsumen. Kerusakan atau kebusukan makanan dapat terjadi akibat aktivitas mikrobial maupun aktivitas enzim yang ada pada bahan makanan tersebut, selain itu perubahan secara fisika-kimia juga dapat memengaruhi kebusukan makanan (Bell dkk., 2005). Masalah tersebut menyebabkan perlunya berbagai metode pengawetan pangan dilakukan untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan.

Pengawetan dapat dilakukan dengan cara kering, perendaman, penutupan kulit dengan bahan pengawet dan penyimpanan dalam ruangan dingin (Hadiwiyoto, 1983). Salah satu bahan tambahan pangan yang digunakan dalam mengurangi kerusakan bahan pangan adalah zat pengawet. Zat pengawet secara umum digolongkan menjadi dua, yaitu pengawet sintetik dan pengawet alami (Cahyadi,

2006). Salah satu metode pengawetan alami yang dapat dilakukan pada telur adalah metode perendaman dengan larutan daun – daunan dengan tujuan untuk memperpanjang daya simpan, mempertahankan mutu fisik dan kimia telur. Salah satu jenis daun yang dapat di gunakan pada metode perendaman adalah daun singkil.

Tanaman singkil adalah salah satu tanaman obat yang ada di Kalimantan Barat. Tanaman ini merupakan jenis tanaman yang sering digunakan masyarakat Melayu sebagai sayur. Selain sebagai sayur, daunnya dapat digunakan sebagai obat tradisional untuk menyembuhkan berbagai penyakit seperti masuk angin, mengurangi atau menghilangkan bau nafas tak sedap, obat asma, hepatoprotektif, antitumor, infeksi cacing, dapat juga untuk menyegarkan tubuh wanita setelah melahirkan serta dapat memperbanyak air susu ibu (Marbun dkk. 2015). Karakterisasi dan skrining fitokimia daun singkil (*Premna corymbosa*) menyatakan daun singkil mengandung metabolit sekunder flavonoid, saponin, tanin dan triterpenoid/steroid (Liya. 2016).

Tanin yang bersifat menyamak kulit telur diduga dapat memperpanjang umur simpan telur. Tanin akan menyebabkan protein dipermukaan kulit telur menggumpal dan menutupi poripori, mencegah terjadinya penguapan, mencegah hilangnya CO₂, dan mencegah masuknya mikroorganisme sehingga telur menjadi lebih awet. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan daun singkil (*Premna corymbosa*) sebagai pengawet alami dapat memberikan nilai tambah pada bahan pangan.

Teknik pengawetan telur dengan perendaman dalam larutan daun singkil yang mengandung tanin belum pernah di lakukan. Metabolit sekunder yang terkandung dalam daun singkil (*Premna corymbosa*) antara lain flavonoid, tanin, saponin dan steroid. Adanya kandungan senyawa flavonoid, saponin dan tanin diduga memiliki aktivitas sebagai antibakteri. Aktivitas antibakteri tersebut bisa saja diperoleh melalui mekanisme kerja antioksidan pada metabolit sekunder, khususnya flavonoid.

Berdasarkan latar belakang diatas perlu dilakukan penelitian tentang “Pengaruh Konsentrasi Larutan Daun Singkil Terhadap Daya Simpan Dan Kualitas Fisik Telur Ayam Konsumsi” diharapkan dapat mempertahankan mutu dan memperpanjang waktu simpan sebagai bahan pengawet alami khususnya untuk produk telur ayam konsumsi.

B. Rumusan Masalah

Telur ayam konsumsi yang disimpan tanpa perlakuan khusus akan terjadi penurunan mutu setelah 14 hari penyimpanan pada suhu ruang (27°C). Oleh karena itu, diperlukan suatu metode alternative untuk menjaga mutu dan memperpanjang umur simpan telur ayam konsumsi, yaitu dengan menggunakan teknik pengawetan dengan perendaman menggunakan bahan alami salah satunya yaitu daun singkil.

Berdasarkan uraian tersebut diatas dapat dirumuskan masalah yaitu: apakah ada pengaruh konsentrasi larutan daun singkil terhadap daya simpan dan kualitas fisik telur ayam konsumsi.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu, untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan daun singkil terhadap daya simpan dan kualitas fisik telur ayam konsumsi.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis penelitian ini dapat menjadi referensi dalam menambah pengetahuan penulis dan pembaca sebagai pengembangan wawasan tentang pemanfaatan larutan daun singkil sebagai bahan alami untuk mempertahankan kualitas telur sebagai pengawet.

2. Manfaat praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini yaitu :

1. Dapat memberikan informasi bagi peternak dan pedagang telur tentang penggunaan larutan daun singkil bahan alami yang dapat mempertahankan kualitas telur.
2. Untuk mengambil keputusan atau kebijakan berkaitan dengan penggunaan larutan daun singkil terhadap daya simpan dan kualitas fisik telur ayam konsumsi