

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). Telur memiliki kelemahan yaitu mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi, fisik maupun kerusakan yang disebabkan oleh seragan mikroorganisme melalui pori – pori telur. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang daya simpan telur adalah dengan pengasinan.

Pengasinan dapat dilakukan dengan konsentrasi larutan garam, batu bata dan abu gosok. Menurut Sarwono (1995) pengawetan telur dengan pengasinan akan menghasilkan telur asin bercita rasa. Penambahan garam pada telur dalam jumlah tertentu dapat menaikkan tekanan osmotik yang menyebabkan plasmolisis pada sel mikroba, mengurangi daya kelarutan oksigen, menghambat kegiatan enzim proteolitik dan sifat garam yang higroskopik menyebabkan aw menurun. Telur asin dengan proses pembaluran menggunakan bubuk batu bata dan garam hanya tahan selama 7 hari. Umur simpan telur asin yang singkat atau tidak terlalu lama maka, perlu dilakukan proses pengawetan.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Nurmalatina dan Fatmir (2015) didapatkan kesimpulan bahwa pelakuan terbaik adalah pada perendaman cuka kayu galem (*Melaleuca sp*) selama 1 jam dengan konsentrasi 10% dapat bertahan selama 21 hari (3 minggu) dan penelitian oleh Andriyanto *et. all* (2013) didapatkan kesimpulan bahwa telur asin dengan penambahan ekstrak kayu manis 5% mampu menghambat pertumbuhan bakteri tertinggi dengan total bakteri telur asin yang paling sedikit sebesar $6,0 \times 10^2$ cfu/g pada hari ke-0 dan $2,8 \times 10^7$ cfu/g pada hari ke-14. Pada penelitian Ana Fitri (2007) didapatkan kesimpulan berdasarkan pengujian secara mikrobiologis, telur asin sudah tidak layak

dikonsumsi pada minggu ke 4. Sedangkan berdasarkan pengujian TVB telur asin sudah tidak layak dikonsumsi pada minggu ke 2.

Metode pengawetan telur asin yang sudah sering dilakukan diantaranya berbagai metode pengasinan dan perendaman dalam larutan kapur. Perlu adanya suatu metode lain yang menggunakan bahan alami yang mudah dijumpai di alam, misalnya daun sirsak.

Daun sirsak (*Annona muricata Linn*) adalah tanaman yang berasal dari daratan Amerika Selatan, di daerah Amazon Brazil. Daun sirsak mengandung senyawa metabolit sekunder golongan alkaloid, flavonoid, tanin, saponin dan steroid, senyawa metabolit sekunder tersebut dapat dipisahkan dari komponen lain dalam daun sirsak melalui proses ekstraksi. Senyawa dari daun sirsak yang dapat digunakan sebagai zat anti mikroba adalah flavonoid dan tanin yang termasuk dalam golongan fenol (C_6H_5OH). Fenol mempunyai kemampuan untuk menghambat pertumbuhan dan aktivitas mikroba pada telur atau sebagai anti mikroba (Purwatresna, 2012).

Pengawetan telur dengan perendaman daun sirsak tidak hanya untuk meningkatkan umur simpan tetapi kandungan tanin dapat merubah sifat kerabang telur menjadi lebih tertutup. Hal tersebut dapat menghambat keluarnya air dan berbagai gas dari dalam telur dan juga menghambat masuknya mikroba dalam telur. Selain itu kandungan flavonoid ekstrak daun sirsak dapat berfungsi sebagai antioksidan alami dan mempunyai aktivitas anti bakteri (Rohana, 2000).

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini untuk mengetahui uji aktivitas anti mikroba ekstrak daun sirsak terhadap sifat mikrobiologi telur asin.

1.2 Rumusan Masalah :

1. Bagaimana aktivitas anti mikroba ekstrak daun sirsak terhadap sifat mikrobiologi telur asin.
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap telur asin dengan penambahan ekstrak daun sirsak.

1.3 Tujuan :

1. Mengetahui aktivitas anti mikroba ekstrak daun sirsak terhadap sifat mikrobiologi telur asin.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap telur asin dengan penambahan ekstrak daun sirsak.

1.4 Manfaat Penelitian :

1. Memberikan informasi tentang anti mikroba ekstrak daun sirsak terhadap sifat mikrobiologi telur asin.
2. Memberikan informasi tentang manfaat daun sirsak sebagai pengawet alami pada telur.