

**Manfaat Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)
Dalam Meningkatkan Kualitas Olahan Telur Itik Lokal**

*(Advantages of salam leaf (*Syzygium polyanthum*) for increase local duck eggs
processed quality)*

oleh :

Zasmeli Suhaemi¹⁾, Nelzi Fati²⁾

¹⁾Program Studi Peternakan, Faperta Universitas Tamansiswa

²⁾Program Studi Peternakan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

E-mail: emizasmeli@gmail.com

ABSTRACT

The aimed of this study was to determine the effect of salam leaves on local duck eggs processed quality. The material used in this study were 90 local duck eggs. The variables measured were the egg cholesterol content, also the taste and aroma of salted egg. This study used an experimental method that uses a completely randomized design with 3x3 factorial and 2 replications. Its used 2 factors of treatments there A and B. For factor A were various of used salam leaves flour (10, 20, and 30 g) and factor B is various of storage time (13, 17 and 21 days). The result showed that more of the addition of flour salam leaf and the longer the storage will reduce the cholesterol content of salted egg. The most level of salam leaf flour (30 g) which storage in 21 days was the least cholesterol content, 385 mg/100 g.

Keyword : Salam Leaf, Cholesterol, Salted Egg

PENDAHULUAN

Telur adalah salah satu bahan makanan hasil ternak unggas yang bergizi tinggi dan bermanfaat untuk pemenuhan gizi masyarakat. Telur merupakan sumber protein yang mudah diperoleh. Protein tersebut terdapat di dalam kuning telur dan putih telur (Sarwono, 1995).

Penanganan pasca panen yang tidak tepat terhadap produksi telur yang melimpah dapat menurunkan kualitas telur. Telur bersifat perishable atau bahan makanan yang mudah rusak, serta mudah menurun kualitas jika tidak mendapat perlakuan sebagaimana mestinya mulai dari produsen sampai ke konsumen. Hal ini karena kandungan zat gizi yang tinggi merupakan medium yang cocok untuk pertumbuhan mikro-

organisme, namun kerusakan yang terjadi pada telur dapat diantisipasi dengan cara pengawetan. Salah satu cara yang bisa dilakukan dalam pembuatan telur asin yaitu dengan menambahkan tepung daun salam pada media pengasinan. Daun salam (*Syzygium polyanthum*) merupakan salah satu obat herbal yang dapat menurunkan kolesterol jahat, diare, diabetes dan lain-lain. Pada daun salam juga terdapat kandungan flavonoid dan tanin sebagai zat yang mampu menurunkan kadar gula dalam darah. Senyawa flavonoid, mampu menghambat produksi kolesterol jahat yang berlebihan dalam tubuh manusia, sehingga mengurangi serangan jantung atau stroke (Aurel, 2009)

Secara umum, telur terdiri dari atas tiga komponen pokok yaitu : kulit telur atau cangkang ($\pm 11\%$ dari berat total telur), putih telur ($\pm 57\%$ dari berat total telur) dan kuning telur ($\pm 32\%$ dari berat total telur) (Suprapti, 2002). Menurut Sudaryani (2003) kualitas telur dapat digolongkan menjadi dua macam yaitu kualitas telur bagian dalam : ruang udara (kecil), kuning telur (tidak cacat) dan putih telur yang tebal, serta kualitas telur bagian luar yaitu kebersihan kulit telur, kulit telur (halus), warna kulit telur dan bentuk telur (oval).

Murtidjo (1990) menjelaskan telur asin adalah telur yang diolah dalam keadaan utuh, dimana kandungan garam dapat menghambat perkembangan mikroorganisme dan sekaligus memberikan aroma khas, sehingga telur dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama. Selanjutnya dikemukakan oleh Widjaja (2003) bahwa telur asin merupakan telur segar yang diawetkan dengan menggunakan bahan garam.

Daun salam kita kenal sebagai pelengkap bumbu dapur, tanaman ini biasanya tumbuh liar di hutan, pegunungan atau bisa juga hidup di pekarangan rumah kita, selain itu daun salam juga dapat digunakan sebagai pengobatan seperti kolesterol, diare, diabetes, dan lain-lain. Daun salam mengandung tanin, flavonoid, saponin, triterpen, polifenol, alkaloid, dan minyak atsiri (Suharno dan Amri, 2003).

Dalam kehidupan kolesterol merupakan sesuatu yang sangat menakutkan karena kolesterol tersebut hampir terdapat pada semua bahan makanan yang dikonsumsi setiap hari. Kolesterol dapat dibedakan menjadi 2 macam:

1. Kolesterol low density lipoprotein (LDL) adalah kolesterol jahat yang bila jumlahnya berlebihan di

dalam darah akan diendapkan pada dinding pembuluh darah, membentuk bekuan yang dapat menyumbat pembuluh darah, kelebihan kolesterol ini dapat menimbulkan penyakit yang berbahaya seperti penyakit jantung atau stroke.

2. Kolesterol high density lipoprotein (HDL) adalah kolesterol baik yang mempunyai fungsi membersihkan pembuluh darah dari kolesterol LDL yang berlebihan.

METODE PENELITIAN

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur itik umur maksimal 48 jam sebanyak 90 butir dengan berat 65-75 g. Metode eksperimen yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial 3x3 yang masing-masing dilakukan dua ulangan, setiap ulangan terdiri 5 butir telur.

Faktor A adalah pemberian tepung daun salam yaitu:

- a₁ : 10 g tepung daun salam
- a₂ : 20 g tepung daun salam
- a₃ : 30 g tepung daun salam

Faktor B adalah lama penyimpanan yaitu:

- b₁ : 13 hari
- b₂ : 17 hari
- b₃ : 21 hari

Percobaan dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. 90 butir telur dibersihkan dengan air panas (suam) selanjutnya diampas dengan kertas pasir
2. Membuat adonan medium pengasinan sesuai perlakuan
3. Medium pengasinan dioleskan merata kepermukaan kulit telur.
4. Pemeraman dilakukan selama satu minggu dan setelah itu telur dibersihkan dan direbus
5. Tiap perlakuan disimpan pada suhu kamar dengan lama yang berbeda yakni 13, 17 dan 21 hari.

6. Setelah masa penyimpanan telur asin diuji kandungan kolesterolnya.

Selain kandungan kolesterol juga diteliti pengaruhnya terhadap aroma dan rasa yang selanjutnya ditransformasikan menggunakan rumus $\sqrt{Y+1/2}$. Transformasi juga dilakukan jika data yang diperoleh kurang dari 10 atau 15 dan atau didapat nilai pengamatan yang nol (Steel and Torrie, 1991).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kandungan Kolesterol Telur Asin

Hasil analisis kandungan kolesterol menunjukkan bahwa level pemberian tepung daun salam pada beberapa taraf dan lama penyimpanan telur asin, secara tunggal dan tidak terdapat pengaruh interaksi antara faktor kombinasi penambahan tepung daun salam dengan lama penyimpanan.

Tabel 1. Kandungan kolesterol telur asin dalam 100 g

Tepung daun salam (g)	Uji Pertama (0 hari)	Uji Kedua (13 hari)	Uji Ketiga (17 hari)	Uji Keempat (21 hari)
0	756,3 mg	612,0 mg	603,3 mg	548,7 mg
10	670,2 mg	591,0 mg	549,9 mg	447,6 mg
20	637,5 mg	546,0 mg	500,4 mg	441,6 mg
30	612,0 mg	465,0 mg	433,8 mg	385,8 mg

Tabel 1 memperlihatkan telur asin tanpa pemberian tepung daun salam (A0) mengandung 756,3 mg kolesterol, kandungan kolesterol menurun selama penyimpanan. Penambahan beberapa kombinasi tepung daun salam memperlihatkan perbedaan kandungan kolesterol telur asin selama dilakukan penyimpanan. Kandungan kolesterol terendah terlihat pada penambahan 30 g tepung daun salam dengan lama penyimpanan 21 hari (385,8 mg). Menurut Sahroni (2003) kandungan kolesterol telur itik dalam 100 gram adalah 884 mg. Hal ini tidak jauh berbeda dengan kandungan kolesterol telur asin penelitian, kandungan yang lebih rendah dapat saja terjadi karena pengaruh makanan itik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan kolesterol terendah adalah perlakuan A3B3 yaitu, pemberian tepung daun salam 30 g dan lama penyimpanan 21 hari.

Aroma Telur Asin

Rata-rata nilai organoleptik terhadap aroma telur asin pada penambahan tepung daun salam dan lama penyimpanan dapat dilihat pada Tabel 2. Tabel 2 memperlihatkan nilai aroma telur asin pada penambahan 20 g tepung daun salam lebih tinggi dari pada penambahan 10 dan 30 g tepung daun salam dengan nilai masing-masing 2,216; 1,87 dan 2,104 sementara untuk lama penyimpanan responden lebih menyukai aroma telur asin yang disimpan selama 13 hari dari pada 17 dan 21 hari.

Berdasarkan sidik ragam terdapat pengaruh berbeda nyata ($P < 0,01$) pada penambahan tepung daun salam terhadap aroma telur asin ($P < 0,01$), begitu juga lama penyimpanan dan kombinasi faktor penambahan tepung daun salam dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap aroma.

Tabel 2. Rata-rata nilai Aroma telur asin hasil penelitian yang telah ditransformasikan

Faktor A (Tepung daun salam, (g))	Faktor B (lama penyimpanan)			Rata-rata
	B1 (13 hari)	B2 (17 hari)	B3 (21 hari)	
A ₁ (10)	1,87 ^f	1,93 ^e	1,87 ^f	1,87 ^C
A ₂ (20)	2,26 ^a	2,19 ^b	2,19 ^b	2,21 ^A
A ₃ (30)	2,16 ^c	2,07 ^d	2,07 ^d	2,10 ^B
Rata-rata	2,10 ^A	2,04 ^B	2,04 ^B	

Keterangan : Superskrip dengan huruf kecil dan huruf besar yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan berbeda nyata ($P < 0.05$)

Hasil uji lanjut DMRT faktor A didapatkan penambahan 20 gram tepung daun salam (A_2) nyata lebih tinggi dibandingkan dengan penambahan 10 g (a_1) dan 30 g (A_3) tepung daun salam, sedangkan penambahan 30 g (a_2) berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) dengan penambahan 10 g (a_1) terhadap aroma telur asin. Winarno (1997) menjelaskan, bau makanan sangat berkaitan dengan alat panca indra. Hasil penelitian mendapatkan informasi bahwa panelis lebih menyukai telur asin dengan penambahan 20 g tepung daun salam dibandingkan dengan penambahan 10 dan 30 g tepung daun salam. Hal ini disebabkan karena senyawa tanin yang terkandung di dalam tepung daun salam yang memberikan rasa dan warna yang khas.

Hasil uji DMRT faktor B menunjukkan bahwa penyimpanan selama b_1 (13 hari) berbeda nyata dengan penyimpanan b_2 (17 hari) dan b_3 (21 hari). Sedangkan antara b_2 dan b_3 tidak terdapat pengaruh yang berbeda nyata. Rata-rata persentase yang diperoleh dari lama penyimpanan menunjukkan bahwa

semakin lama penyimpanan maka semakin rendah aroma telur yang dihasilkan. Hal ini menunjukkan bahwa semakin lama penyimpanan maka aromanya semakin menurun. Parameter organoleptik aroma sangat berkaitan dengan rasa yang ditimbulkan. Hal ini mendukung pendapat Winarno (1997) yang menyatakan bahwa parameter organoleptik untuk rasa ini banyak berkaitan dengan aroma yang dihasilkan oleh telur tersebut karena dalam menentukan rasa dalam suatu makanan diperlukan penunjang lain diantaranya adalah indera penciuman.

Pengaruh interaksi antara faktor A dan B menunjukkan semakin lama level penyimpanan maka semakin meningkat atau menurun penambahan tepung daun salam dari level 20 g menunjukkan penurunan aroma dari telur asin.

Rasa Telur Asin

Hasil penelitian pengaruh penambahan tepung daun salam dan lama penyimpanan terhadap rata-rata nilai rasa telur pada pembuatan telur asin asin dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata nilai rasa telur asin hasil penelitian yang telah ditransformasikan

Faktor A (Tepung daun salam, (g))	Faktor B (lama penyimpanan)			Rata-rata
	B1 (13 hari)	B2 (17 hari)	B3 (21 hari)	
A ₁ (10)	1,97 ^{et}	1,97 ^{et}	1,94 ^t	1,97 ^c
A ₂ (20)	2,28 ^b	2,32 ^a	2,32 ^a	2,30 ^A
A ₃ (30)	2,12 ^c	2,00 ^{de}	2,01 ^d	2,04 ^B
Rata-rata	2,12 ^A	2,09 ^B	2,09 ^B	

Keterangan : Superskrip dengan huruf kecil dan huruf besar yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan berbeda nyata ($P < 0.05$)

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan terdapat pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) pada penambahan tepung daun salam dan lama penyimpanan serta interaksi antara penambahan tepung daun salam dan lama penyimpanan terhadap rasa telur asin.

Tabel 3 memperlihatkan nilai rasa telur asin dengan penambahan tepung daun salam A₁ (10 g), A₂ (20 g) dan A₃ (30 g) berturut-turut adalah 1,975, 2,308 dan 2,048 sedangkan untuk lama penyimpanan 13 hari, 17 dan 21 hari berturut-turut adalah 2,125, 2,094 dan 2,094. Hasil uji DMRT faktor A menunjukkan bahwa perlakuan a₂ nyata lebih tinggi dari a₁ (20 g) dan a₃, dan a₃ lebih tinggi dari a₁.

Hasil uji DMRT faktor B menunjukkan bahwa lama penyimpanan b₁ (13 hari) nyata lebih tinggi dari lama penyimpanan b₂ (17 hari) dan b₃ (21 hari), sedangkan b₂ tidak berbeda nyata dengan b₃. pada perlakuan B, dimana b₁ berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap perlakuan b₂, sedangkan perlakuan B₂ tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap perlakuan b₃. Hal ini sesuai dengan yang dijelaskan Winarno (1997) menyatakan bahwa tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut.

Telur asin yang lebih disukai panelis adalah pada penambahan 20 gram tepung daun salam, karena memiliki dominan rasa enak dan rasa

daun salam dibandingkan telur asin biasa, dimana penambahan 20 g tepung daun salam merupakan taraf yang optimal di dalam membuat media pengasinan telur. Penambahan 10 gram daun salam belum memberikan hasil yang optimal, sedangkan penambahan 30 g memberikan rasa yang kurang disukai oleh panelis. Nilai yang diperoleh pada Faktor B menunjukkan bahwa semakin lama penyimpanan telur asin maka rasa dari telur tersebut semakin menurun. Rasa telur asin rebus pada penelitian ini menurun dari sangat enak dibandingkan telur asin biasa menjadi sedikit enak dibandingkan telur asin biasa. Hal ini disebabkan karena masa penyimpanan yang semakin lama menyebabkan laju penurunan cita rasa dan kualitas telur asin. Hal ini sesuai dengan yang dijelaskan Winarno (1997) bahwa tekstur dan konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut. Perubahan tekstur atau viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, sehingga semakin kental suatu bahan maka semakin berkurang pula penerimaan terhadap intensitas rasa, bau dan cita rasa.

Interaksi antara faktor A dan faktor B memperlihatkan bahwa makin lama proses penyimpanan dan pemberian tepung daun salam mendekati level 20 g atau a₂ memperlihatkan rasa yang lebih enak, kombinasi yang terbaik adalah a₂b₂.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil percobaan disimpulkan bahwa semakin banyak penambahan tepung daun salam dan semakin lama penyimpanan menurunkan kandungan kolesterol dan terdapat interaksi antara beberapa level penambahan tepung daun salam dan lama penyimpanan terhadap aroma, dan rasa. Kombinasi perlakuan terbaik adalah penambahan tepung daun salam sebanyak 30 g dengan lama penyimpanan 21 hari, karena kandungan kolesterol telur yang terendah .

DAFTAR PUSTAKA

- Aurel, E. C. 2009. Makanan dan Minuman Antisakit. Makna Pustaka, Yogyakarta.
- Murtidjo, B.A.1990. Pengelolaan Itik. Kanisius, Yogyakarta.
- Sahroni, 2003. Sifat Organoleptik dan Kandungan zat gizi telur asin dengan penambahan rempah-rempah, pada proses pengasinan. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Sarwono, B. 1995. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Stell, R.G.D dan James H. Torrie. 1991. Prinsip Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. PT Gramedia. Jakarta.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suharno, B. dan K. Amri. 2003. Beternak Petelur Secara Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprapti, M. L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius, Yogyakarta.
- Widjaja, K. 2003. Peluang Bisnis Itik. Penebar Swadaya, Jakarta