

Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam (*Eugenia pollyantha* Wight) terhadap Uji Organoleptik Telur Itik Asin

Effect of Addition of Bay Leaf Extract (Eugenia pollyantha Wight) on Salted Duck Egg Organoleptic Test

Kastalani¹, Yemima², Bram Sakti³

¹Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Selatan

^{2,3}Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Kristen Palangka Raya

Email: kastalani_46@ymail.com

Diterima : 13 April 2023. Disetujui : 12 Juni 2023

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of adding bay leaf extract (*Eugenia pollyantha* Wight) on the quality of salted egg organoleptic tests. The implementation of this research took place at the practice location of the Faculty of Animal Husbandry, Palangka Raya Christian University, Jalan G.S Rubay Palangka Raya. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments with 5 replications, namely Treatment A = without Bay Leaf Extract, Treatment B = Bay Leaf Extract (1 kg of bay leaves : 4 liters of water), Treatment C = Bay Leaf Extract (2 kg bay leaves : 6 liters of water) and Treatment D = bay leaf extract (3 kg of bay leaves : 8 liters of water). The results of the study show that various levels of bay leaf extract have no effect on the quality of the salted egg organoleptic test.

Keywords : bay leaf extract, salted egg, organoleptic

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun salam (*Eugenia pollyantha* Wight) terhadap kualitas uji organoleptik telur asin. Pelaksanaan penelitian ini bertempat di lokasi praktik Fakultas Peternakan Universitas Kristen Palangka Raya Jalan G.S Rubay Palangka Raya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dengan 5 ulangan yaitu Perlakuan A = tanpa Ekstrak Daun Salam, Perlakuan B = Ekstrak Daun Salam (1 kg daun salam : 4 liter air), Perlakuan C = Ekstrak Daun Salam (2 kg daun salam : 6 liter air) dan Perlakuan D = Ekstrak Daun Salam (3 kg daun salam : 8 liter air). Dari hasil penelitian terlihat bahwa berbagai level ekstrak daun salam tidak berpengaruh terhadap kualitas uji organoleptik telur asin.

Kata kunci : ekstrak daun salam, telur asin, organoleptik

PENDAHULUAN

Itik lokal adalah itik yang telah mengalami *domestikasi* dan beradaptasi dengan lingkungan di Indonesia tanpa memperhatikan asal-usul tetua liarnya. Itik-itik yang ada sekarang ini diturunkan dengan jenis Mallard berkepala hijau (*Anas platyrhynchos platyrhynchos*). Itik lokal yang ada di Indonesia mempunyai beberapa jenis dan setiap jenis diberi nama sesuai dengan tempatnya berada. Setiap jenis memiliki ciri morfologi yang khas. Sebagai contoh adalah itik Tegal, Alabio, Bali, Cirebon, Magelang, Tasikmalaya, Tangerang, Medan, Lombok, dan Mojokerto.

Budidaya ternak itik di Indonesia terutama ditujukan untuk produksi telur. Hal ini cukup beralasan karena kemampuan produksi yang cukup tinggi, harga telurnya juga relatif tinggi. Telur itik memiliki beberapa kelemahan bila dibandingkan dengan telur ayam bila dalam keadaan segar. Beberapa kelemahannya antara lain adalah telur itik memiliki daya buih yang lebih rendah dari telur ayam dan telur itik memiliki pori-pori yang lebih banyak dari telur ayam. Permukaan cangkang telur itik lebih luas dari permukaan cangkang telur ayam, sehingga penguapan yang terjadi besar karena banyaknya pori-pori dan permukaan cangkang yang luas. Telur itik akan lebih cepat mengalami penurunan kualitas.

Selain itu telur itik mempunyai kelebihan bila dibuat menjadi telur asin. Telur asin yang berasal dari telur itik lebih disukai bila dibandingkan yang berasal dari telur ayam. Ada berbagai cara dalam pengasinan telur, antara lain dengan cara pembalutan dengan adonan yang berbentuk pasta (tumbukan bata merah dengan air dan garam) dan perendaman memiliki dua cara yaitu dengan tekanan dan tanpa tekanan

Permasalahan yang dihadapi sekarang ini adalah telur asin di Indonesia belum seragam, contohnya adalah rasa telur asin yang terlalu asin dan ada juga yang kurang asin, ada yang kuning telur yang masir dan ada juga kuning telur yang kurang masir. Padahal untuk mengembangkan populasi usaha telur itik lokal, salah satu strateginya adalah dengan meningkatkan konsumsi produksinya antara lain adalah telur asin.

Telur asin dapat dijadikan komoditi ekspor mengingat produk ini juga disukai oleh masyarakat negara-negara tetangga. Salah satu penelitian telah dilakukan untuk mendapatkan telur asin yang kemasirannya tinggi, yakni dengan cara mengasinkan telur pada berbagai umur telur. Semakin tua umur telur yang digunakan, putih telur sudah semakin encer dengan adanya penguapan, sehingga mempercepat penetrasi garam yang akan membuat kuning telur asin semakin masir.

Daun salam (*Eugenia polyantha* Wight) berbentuk lonjong/bulat telur, berujung runcing dan bila diremas akan mengeluarkan bau harum (sedap). Pohon salam dapat tumbuh liar di hutan, di daerah pegunungan maupun ditanam di halaman rumah sebagai tanaman bumbu masakan (Natural, 2006). Bagian tanaman salam yang paling banyak dimanfaatkan adalah bagian daunnya, Daun salam mengandung tanin, minyak atsiri (salamol dan eugenol), flavonoid (quercetin, quercitrin, myrcetin, dan myrcitrin), seskuiterpen, triterpenoid, fenol, steroid, sitral, lakton, saponin, dan karbohidrat. Daun salam ditetapkan sebagai salah satu dari sembilan tanaman obat unggulan yang telah diteliti atau diuji secara klinis untuk menanggulangi masalah kesehatan tertentu (Purwati, 2004).

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan penelitian ini bertempat di lokasi praktik Fakultas Peternakan Universitas Kristen Palangka Raya Jalan G.S Rubay Palangka Raya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dengan 5 ulangan yaitu Perlakuan A = tanpa Ekstrak Daun Salam, Perlakuan B = Ekstrak Daun Salam (1 kg daun salam : 4 liter air), Perlakuan C = Ekstrak Daun Salam (2 kg daun salam : 6 liter air) dan Perlakuan D = Ekstrak Daun Salam (3 kg daun salam : 8 liter air). Untuk mengetahui pengaruh dari perlakuan data yang didapat akan dilakukan uji statistik dengan menggunakan analisa sidik ragam (Anova). Bila hasil perhitungan menunjukkan berbeda nyata atau sangat nyata maka akan dilakukan uji lanjutan dengan menggunakan Uji Duncan Multiple Range Test (Uji DMRT).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna telur asin

Rata-rata skor hasil pengamatan terhadap warna telur asin disajikan pada Tabel 1. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan ekstrak daun salam tidak berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan terhadap warna telur asin berdasarkan uji organoleptik. Penggunaan ekstrak daun salam dengan tanpa ekstrak daun salam cenderung memperlihatkan hasil skor yang tidak jauh berbeda. Rata-rata skor terhadap warna dari semua perlakuan pada penelitian disajikan pada tabel 1. Skor berada pada kisaran 5,60-5,76. Skor ini lebih mendekati skor 6 (suka) yang menunjukkan bahwa panelis menyatakan suka.

Tabel 1. Rataan skor terhadap warna

Perlakuan	Skor warna
A. Tanpa Ekstrak Daun Salam	5,67
B. Ekstrak Daun Salam (1 kg daun salam : 4 liter air)	5,64
C. Ekstrak Daun Salam (2 kg daun salam : 6 liter air)	5,60
D. Ekstrak Daun Salam (3 kg daun salam : 8 liter air)	5,76

Ekstrak daun salam pada adonan tidak memberikan pengaruh terhadap warna walaupun ekstrak daun salam tersebut jika dilihat berwarna coklat kehitaman. Namun warna tersebut tidak sampai masuk ke dalam telur dan tidak mengubah warna pada putih dan kuning telur asin. Didukung pendapat Salirawati (2005) yang menyatakan bahwa meresapnya larutan garam ke dalam telur mempengaruhi kualitas produk telur asin tersebut.

Rasa asin telur

Rata-rata pengamatan terhadap skor kesukaan rasa telur itik asin disajikan pada Tabel 2. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan ekstrak daun salam tidak berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan pada rasa telur asin berdasarkan uji organoleptik. Penggunaan ekstrak daun salam dengan tanpa ekstrak daun salam cenderung memperlihatkan hasil skor yang tidak jauh berbeda. Rataan skor terhadap rasa telur asin disajikan pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Rataan skor terhadap rasa telur asin

Perlakuan	Skor Rasa
A. Tanpa Ekstrak Daun Salam	5,55
B. Ekstrak Daun Salam (1 kg daun salam : 4 liter air)	5,62
C. Ekstrak Daun Salam (2 kg daun salam : 6 liter air)	5,35
D. Ekstrak Daun Salam (3 kg daun salam : 8 liter air)	5,57

Dari Tabel 2 di atas terlihat bahwa nilai rata-rata untuk rasa asin putih telur berkisar antara 5,35-5,62. Nilai rata-rata ini pada kisaran skor agak suka hingga suka. Hal ini disebabkan bahwa rasa asin putih telur tidak dipengaruhi adanya penambahan ekstrak daun salam, akan tetapi dipengaruhi oleh banyaknya garam yang masuk ke dalam putih telur melalui pori-pori pada cangkang telur. Hal ini juga menunjukkan bahwa telur yang digunakan cukup seragam ketebalan kulit telurnya sehingga tingkat penyerapan garam yang pada akhirnya memberikan rasa asin pada telur menjadi cukup. Cangkang telur yang tipis akan memudahkan garam meresap ke dalam telur, karena garam berfungsi sebagai pengawet dan pencipta rasa yang khas, garam dapat mengurangi kelarutan oksigen, sehingga bakteri yang membutuhkan oksigen hidup menjadi terhambat

perkembangannya dan fungsi garam juga menyerap air sehingga telur asin yang dihasilkan menjadi lebih awet.

BPTP Yogyakarta (2005), menyatakan bahwa garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin yang khas dan sekaligus bahan pengawet karena dapat mengurangi kelarutan oksigen dan garam juga dapat mencegah atau menghambat kerja enzim proteolitik yaitu enzim yang mengurai protein sehingga protein di dalam telur terjaga kualitasnya. Tujuan dari proses pengasinan telur adalah untuk mencegah kerusakan dan kebusukan telur serta memberi cita rasa khas dari telur (Sirait, 1986)

Aroma Telur Asin

Rata-rata hasil pengamatan terhadap skor kesukaan terhadap aroma disajikan pada Tabel 3. Hasil analisis sidik ragam skor kesukaan terhadap aroma telur asin menunjukkan bahwa perlakuan ekstrak daun salam tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata mempengaruhi kualitas uji organoleptik aroma telur asin.

Tabel 3. Rataan skor terhadap aroma telur asin

Perlakuan	Skor Aroma
A. Tanpa Ekstrak Daun Salam	5,33
B. Ekstrak Daun Salam (1 kg Daun Salam : 4 liter air)	5,27
C. Ekstrak Daun Salam (2 kg Daun Salam : 6 liter air)	5,26
D. Ekstrak Daun Salam (3 kg Daun Salam : 8 liter air)	5,36

Dari Tabel 3 di atas terlihat bahwa baik pada penggunaan ekstrak daun salam dan tanpa ekstrak daun salam menunjukkan skor kesukaan terhadap aroma yang tidak jauh berbeda. Natural (2006) menyatakan bahwa walaupun daun salam dapat mengeluarkan bau harum jika diremas, namun bau daun salam tidak masuk dan tidak mengubah bau khas dari telur itik asin. Sementara Winarmo (1997) menyatakan bahwa parameter organoleptik untuk rasa ini banyak berkaitan dengan aroma yang dihasilkan oleh telur tersebut, karena dapat menentukan rasa dalam suatu makanan diperlukan penunjang lain di antaranya adalah indra penciuman. Hal ini didukung oleh Sahat (1999) yang menyatakan bahwa konsentrasi garam dan lama

perendaman memberikan perbedaan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik telur asin terutama kadar protein, kadar garam dan uji organoleptiknya.

Tekstur Telur Asin

Rata-rata skor pengamatan terhadap tekstur telur itik asin disajikan pada Tabel 4. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan ekstrak daun salam tidak mempengaruhi kualitas uji terhadap tekstur telur itik asin.

Tabel 4. Rataan skor terhadap tekstur

Perlakuan	Skor Tekstur
A. Tanpa Ekstrak Daun Salam	5,70
B. Ekstrak Daun Salam (1 kg Daun Salam : 4 liter air)	5,78
C. Ekstrak Daun Salam (2 kg Daun Salam : 6 liter air)	5,70
D. Ekstrak Daun Salam (3 kg Daun Salam : 8 liter air)	5,87

Penambahan ekstrak daun salam maupun tanpa menggunakan ekstrak daun salam memperlihatkan hasil yang hampir sama terhadap skor kesukaan terhadap tekstur. Hal ini dapat dipahami bahwa terjadinya tekstur masir pada telur asin lebih ditentukan oleh kadar garam dan lama waktu pengasinannya, bukan karena adanya perlakuan ekstrak daun salam yang digunakan. Sahat (1999) menyatakan bahwa konsentrasi garam dan lama perendaman memberikan perbedaan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik telur asin terutama kadar protein, kadar garam dan uji organoleptiknya.

Selama terjadi pemeraman 14 hari yang sama-sama diterapkan pada semua perlakuan pada penelitian ini telah membuat tekstur masir yang disukai. Menurut Chi dan Tseng (1998) dalam Indriani (2008), adanya dehidrasi dari kuning telur selama proses pengasinan akan menyebabkan terjadinya pengerasan kuning telur. Garam yang masuk ke kuning telur menyebabkan protein mengalami denaturasi, Lama kelamaan berbentuk gel (koagulasi). Terbentuknya tekstur masir pada kuning telur disebabkan oleh adanya garam yang masuk ke dalam kuning telur. Suatu emulsi dapat dipecahkan dengan pemanasan dan penambahan NaCl yaitu dengan merusak keseimbangan fase polar (protein) dan fase non polar. Muchtadi

dan Sugiyono (1992), Fahrullah, (2012), menyatakan bahwa bagian kuningnya berwarna kuning tua bertekstur seperti pasir. Rasa asinnya sedang. Terjadinya masir disebabkan selama pengasinan terjadi proses difusi, sehingga semakin lama telur diasinkan semakin banyak garam yang masuk di kuning telur dan semakin banyak air yang keluar ke putih telur.

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah berbagai penambahan ekstrak daun salam tidak berpengaruh terhadap kualitas uji organoleptik warna, rasa, bau dan tekstur telur itik asin.

DAFTAR PUSTAKA

- BPTP Yogyakarta, 2005. Pembuatan Telur Asin. Departemen Pertanian. Yogyakarta.
- Fahrullah. 2012. Pengaruh Penggunaan Probiotik Komersial Sebagai Bahan Curing Pada Pembuatan Telur itik Asin. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Indriani, 2008. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/5021>.
- Natural. 2006. Salam (Eugenia Polyantha, Weight). <http://www.asiamaya.com>
- Purwati, A. 2004. Berita Keaneka Ragaman Hayati : "Sembilan Tanaman Obat Unggulan Hasil Uji Klinis Badan POM 2004". <http://www.beritabumi.or.id/berita3.php?idberita=148>.