

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Telur adalah salah satu sumber protein yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat dan merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat – zat gizi yang sangat baik dan mudah dicerna (Sudaryani, 2003).

Kebutuhan gizi terutama protein dalam kehidupan masyarakat memegang peranan penting bagi tercapainya status kesehatan yang memadai. Harga telur di Indonesia relatif murah, kondisi tersebut cukup kuat untuk dijadikan alasan mengapa telur sangat digemari oleh masyarakat untuk dijadikan sebagai sumber gizi yang murah untuk pengganti daging. Untuk mencapai hal tersebut telur merupakan salah satu produk pilihan yang cukup murah dan mudah didapat dan selalu tersedia setiap saat tanpa mengenal musim (Medhy, 2008 *dalam* Manik *et al.*, 2013).

Bobot dan ukuran telur itik rata-rata lebih besar dari telur ayam, telur itik umumnya berukuran besar dan warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 g (Winarno dan Koswara, 2002). Telur itik terdiri dari protein 13%, lemak 12%, karbohidrat 0,8%, dan abu 1% serta vitamin, dan mineral serta mengandung air 74%. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium dan vitamin B

kompleks. Komposisi kuning telur adalah air 50%, lemak 30%-32%, protein 16% dan glukosa 1%-2% (Yuwanta, 2010). Sedangkan putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari sebutir telur mengandung vitamin A, vitamin B, yaitu vitamin B2, niasin, tiamin, riboflavin, vitamin E dan vitamin D dan sedikit karbohidrat (Widyantoro *et al.*, 2013). Meskipun telur itik berukuran besar tetapi karena baunya yang amis, telur itik jarang dikonsumsi jika dibandingkan dengan telur ayam. Telur itik memiliki kualitas lebih baik bila dibandingkan dengan telur ayam karena mengandung protein, kalori, dan lemak lebih tinggi (Sultoni, 2004 *dalam* Kastaman *et al.*, 2005).

Selain bau amis telur itik, telur merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari unggas yang mudah rusak dan busuk. Oleh karena itu untuk mencegah kerusakan pada produk hasil ternak tersebut adalah dengan cara mengolahnya menjadi produk lain yang lebih awet, pada umumnya telur itik diolah menjadi telur asin, metode pengasinan dapat mengawetkan telur itik, mengurangi bau amis dan menciptakan rasa khas proses pengasinan dilakukan dengan menggunakan garam sebagai bahan pengawetnya (Sukma *et al.*, 2012). Telur itik memiliki pori-pori telur yang besar, pori-pori ini menguntungkan saat proses pengasinan karena garam bisa lebih terabsorpsi ke dalam telur bila dibandingkan dengan telur lainnya. Pengawetan telur dilakukan salah satunya dengan cara pengasinan menggunakan media bubuk batu bata dicampur garam dan air, campuran tersebut kemudian dibuat adonan kemudian telur dilapisi oleh adonan tersebut (Sukma *et al.*, 2012). Untuk membuat telur asin yang bagus, proses pengasinan dengan larutan garam jenuh memerlukan waktu sekitar 7 sampai 10 hari (Suprapti, 2002).

Telur asin yang diolah dengan menerapkan teknologi proses penyangraian merupakan perbaikan mutu serta memperpanjang masa simpan telur sehingga memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Sukma *et al.*, 2012). Sangrai adalah memasak tanpa memakai minyak dan air (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2001 *dalam* Budiman *et al.*, 2012). Proses pemasakan telur dilakukan disangrai menggunakan pasir dengan suhu 90°C sampai 100°C selama 45 menit.

Penyangraian dilakukan dibawah bara api dan diatasnya diberi wadah yang berisi pasir kemudian barulah dilakukan proses penyangraian. Telur asin sangrai merupakan diversifikasi produk telur asin yang mempunyai keistimewaan lebih tahan lama tanpa ditambahkan bahan pengawet, lebih mempunyai cita rasa yang khas, kuning telur dan putih telur lebih halus, bau amis kurang terasa dan lainnya. Adanya produk telur asin sangrai ini, menjadikan produk pengolahan hasil peternakan khususnya telur asin menjadi lebih beraneka ragam.

Proses penyangraian menyebabkan pengurangan kadar air yang cukup banyak, sehingga produk yang dihasilkan lebih awet (Subandiyah *et al.*, 2006 *dalam* Sukma *et al.*, 2012). Produk telur asin sangrai meskipun belum populer dimasyarakat umum, tetapi keberadaannya telah diakui. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil survey yang menunjukkan bahwa 60% konsumen lebih menyukai produk telur asin yang di masak secara sangrai daripada telur asin biasa yang dimasak secara direbus (Subandiyah *et al.*, 2006 *dalam* Budiman *et al.*, 2012). Karena melihat banyaknya masyarakat yang menyukai telur asin yang dimasak dengan cara disangrai maka perlu dilakukan penelitian untuk mendapat informasi apakah ada

perbedaan antara telur yang dimasak dengan cara direbus dengan sangrai, baik dari kualitas kimia maupun organoleptik.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode dan lama pemasakan terhadap kualitas kimia dan organoleptik telur asin.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kualitas telur asin yang dimasak dengan metode dan lama pemasakan yang berbeda, sehingga dapat digunakan untuk keperluan ilmu pengetahuan dan industri pengolahan telur asin.