

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang memiliki tiga komponen utama yaitu kulit telur (shell), putih telur (albumen), dan kuning telur (yolk). Pada komponen tersebut, telur mempunyai kandungan zat gizi yang tinggi dan mudah di cerna (Raji et al., 2009). Berdasarkan kandungannya, maka telur termasuk komoditas yang sensitif, artinya mudah rusak dan masa simpan yang pendek. Semakin lama telur disimpan pada suhu kamar maka akan mempercepat terjadinya kerusakan telur, sehingga lama penyimpanan telur menjadi salah satu penyebab menurunnya kualitas telur (Finata et al., 2015). Hal ini di perkuat oleh pendapat Ayustaningwarno (2014) yang mengatakan bahwa jika makanan di biarkan terbuka pada suhu kamar, maka akan mengalami kerusakan dan pembusukan. Penunda kerusakan dan pembusukan atau memperpanjang daya simpan telur dapat dilakukan dengan penggaraman lalu diasapkan.

Penggaraman atau pengasinan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan telur dan memperpanjang masa simpan telur. Telur yang umum digunakan untuk tujuan ini adalah telur itik dan produknya dikenal dengan sebutan telur asin. Penggunaan garam dalam pengolahan telur asin dapat menyebabkan tekanan osmotik tinggi dan aktivitas air rendah dalam telur serta dapat menghambat pertumbuhan mikroba (Estiasih et al., 2011). Hal ini merupakan faktor yang menyebabkan masa simpan telur asin dapat bertahan lebih lama dengan citarasa spesifik dibandingkan dengan telur tanpa penggaraman.

Pengayaan kualitas citarasa pada produk telur asin masih dapat ditingkatkan dengan menggunakan teknologi pengasapan. Keunggulan dari pengasapan pada telur asin dapat meningkatkan kualitas citarasa dan menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* (Ajizah et al., 2007). Pengasapan tersebut merupakan suspensi partikel padat dan cair dalam medium gas yang dihasilkan dari pembakaran material tanaman yang padat seperti pembakaran menggunakan kayu ulin.

Kayu ulin dikenal dengan nama kayu bulian dan kayu besi borneo (Borneo iron wood), termasuk salah satu jenis pohon asli (Indigeneous tree species) pulau Kalimantan. Kayu ulin memiliki kandungan yang terdiri dari selulosa 58,1%, lignin 28,9%, pentosan 12,7%, abu 1,0%, dan silika 0,5% (Martawijaya et al., 1989). Berdasarkan kandungan tersebut tidak terlalu berfungsi pada penelitian ini, tetapi ada keunggulan lain di kayu ulin yang dapat berguna pada penelitian ini yaitu kayu ulin memiliki tekstur yang sangat keras sehingga perlu waktu yang lama untuk proses pembakaran. Lamanya waktu pembakaran menyebabkan pengeluaran asap dalam waktu yang panjang sehingga berfungsi pada parameter yang digunakan dipenelitian ini.

Penelitian ini mengacu pada penelitian sebelumnya yang menggunakan lama waktu pengasapan 0, 2, 4, dan 6 jam (Sanjaya, 2019), tentang pengaruh lama pengasapan dengan menggunakan kayu cassiavera terhadap kualitas organoleptik telur asin asap, yang mana dari parameternya dapat disimpulkan semakin lama pengasapan maka kadar air akan semakin berkurang dan semakin lama pengasapan akan mempengaruhi jumlah bakteri dikarenakan asap yang melekat pada komponen telur menutupi kerabang telur sehingga bakteri tidak dapat berkembang biak. Selain itu pengasapan juga dapat meningkatkan kualitas organoleptik yang terdiri dari warna, aroma, tekstur dan citarasa.

Uji Organoleptik adalah uji sensori yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama pengukuran daya penerimaan terhadap suatu produk. Uji organoleptik terdiri atas beberapa metode diantaranya uji pembeda, uji intensitas atribut, uji kesukaan dan sebagainya. Pada penelitian ini uji organoleptik yang digunakan adalah uji kesukaan yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Kualitas organoleptik tersebut menjadi tolak ukur masyarakat dalam menilai bahan pangan yang baik.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh dari kayu ulin terhadap kualitas organoleptik telur asin asap melalui uji kesukaan.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dan waktu optimal lama pengasapan telur asin menggunakan kayu ulin (*Eusideroxylon zwageri*) terhadap kualitas organoleptik.

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap telur asin asap dan memberikan informasi bagi masyarakat tentang pengasapan menggunakan kayu ulin terhadap kualitas organoleptik telur itik asin.