

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur terdiri dari tiga komponen utama, yaitu bagian kulit telur 8-11% putih telur atau albumen 57-65%, dan kuning telur atau yolk 27-32% (Winarno, 2002). Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur segar yang dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya tahan 10-14 hari, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan - perubahan ke arah kerusakan (Syarief dan Halid, 1993). Hal ini diperkuat dengan pendapat Ayutaningwarno (2014) bahwa bahan makanan jika dibiarkan di udara terbuka pada suhu kamar akan mengalami kerusakan dan kebusukan. Kerusakan atau kebusukan bahan pangan dapat berlangsung secara cepat atau lambat tergantung dari jenis bahan pangan atau makanan yang bersangkutan. Solusi untuk menunda kerusakan atau memperpanjang masa simpan telur dapat dilakukan dengan penggaraman dan pengasapan.

Bentuk olahan telur itik yang sampai sekarang paling dikenal dan paling digemari oleh masyarakat Indonesia adalah telur asin. Pembuatan telur asin pada umumnya terdapat dua cara yaitu cara basah dan cara kering. Cara basah adalah pembuatan telur asin dengan cara merendam telur kedalam larutan garam, sedangkan cara kering adalah pembuatan telur asin dengan adonan garam, abu gosok dan serbuk batu bata. Pada penelitian ini pembuatan telur asin dilakukan dengan cara kering dengan menggunakan serbuk batu bata atau abu gosok yang dikombinasikan dengan garam dapur. Menurut hasil penelitian Yuniati dan Almasyhuri (2012) bahwa hasil pengasinan dengan menggunakan media abu gosok dan garam maupun serbuk batu bata dapat meningkatkan iodidom tiga kali lebih tinggi dibandingkan metode air dan garam. Telur asin dapat dikombinasi dengan pengasapan untuk memperpanjang masa simpan dan memberikan rasa yang unik. Proses pengasapan pada telur asin merupakan salah satu cara untuk mengawetkan telur dalam jangka waktu yang lama karena pori-pori telur tertutup

oleh asap yang bersifat mengawetkan yang disebabkan phenol dan asap organik yang merupakan zat anti bakteri (agen bakteriostatik) dan antioksidan (Apendi, 2013).

Pembuatan telur asin asap memerlukan bahan bakar. Bahan bakar yang digunakan untuk pengasapan menggunakan kayu manis karena murah dan penggunaannya masih jarang terutama untuk pengasapan telur asin. Penelitian ini mengacu pada penelitian sebelumnya yang menggunakan lama waktu 0 jam, 2 jam, 4 jam, dan 6 jam (Sanjaya, 2019), tentang pengaruh lama pengasapan dengan menggunakan kayu manis terhadap kualitas organoleptik telur asin asap.

Kayu manis (*Cinnamomum verum*) ialah sejenis pohon penghasil rempah-rempah. Termasuk ke dalam jenis rempah-rempah yang amat beraroma, manis, dan pedas. Orang biasa menggunakan rempah-rempah dalam makanan yang dibakar, anggur panas (Wikipedia). Zat yang terdapat didalam kayu manis yaitu minyak atsiri berasal dari kulit yang merupakan komponen terbesarnya ialah sinamaldehida sebesar 60-70% ditambah dengan eugenol dan beberapa jenis aldehida seperti benzyle-benzoat, phelandrene dan lainnya kadar eugenol rata-rata 80-90% (Rismunandar dan Paimin, 2009).

Selama waktu pengasapan dilakukan, diharapkan terjadi penetrasi asap terhadap telur dimana asap dari kayu manis tersebut dapat menghasilkan aroma ataupun rasa yang signifikan terhadap telur asin sehingga dapat di terima oleh konsumen dan lama pengasapan diduga juga mempengaruhi kualitas organoleptik dengan tujuan umum mengetahui lama pengasapan yang tepat untuk menghasilkan produk berkualitas.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengasapan terhadap kualitas organoleptik telur asin asap dan lama pengasapan terbaik terhadap kualitas organoleptik telur asin

1.3. Manfaat

- Mengenalkan kepada masyarakat tentang pengolahan telur asin asap media bahan bakar kayu cassiavera atau kayu manis.
- Sebagai informasi tentang penganeekaragaman olahan telur asin asap.

