

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur adalah salah satu bahan makanan asal hewani yang mengandung gizi tinggi dan mudah diserap oleh tubuh bila dikonsumsi. Telur yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat berasal dari jenis burung / unggas, seperti bebek, ayam, puyuh, angsa dan itik. Itik merupakan salah satu ternak unggas yang tergolong kedalam dwiguna yaitu menghasilkan telur dan daging. Telur itik tersusun atas beberapa komponen yaitu, air 66% dan bahan kering 34% yang terdiri dari lemak 10%, protein 12%, karbohidrat 1% dan kadar abu 11% (Andriani,dkk.2015). Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki cita rasa yang lezat, mudah dicerna dan diserap tubuh serta bergizi tinggi.

Telur itik umumnya berukuran besar dan warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75gr. Telur itik merupakan salah satu telur yang memiliki kendala penerimaan dimasyarakat. Selain harga yang relative mahal dan bau amis yang mempengaruhi masyarakat untuk mengkonsumsi telur tersebut. Pemanfaatan telur itik sebagai bahan pangan tidak hanya dikonsumsi langsung tetapi juga digunakan dalam berbagai produk olahan. Selain itu telur itik merupakan salah satu bahan makanan yang mudah rusak, dan untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan terhadap telur yang bertujuan untuk mempertahankan kualitas dan juga untuk memperpanjang masa simpan. Salah satu cara pengawetan maka perlu dilakukan pengolahan yaitu metode pengasinan. Telur yang biasa digunakan untuk pembuatan telur asin yaitu telur itik.

Prinsip pembuatan telur asin yaitu terjadinya proses ionisasi garam NaCl yang kemudian berdifusi ke dalam telur melalui pori-pori pada kerabang telur. Umumnya pada telur itik memiliki ukuran pori-pori besar dan kecil masing-masing 0,036 x 0,031 dan 0,014 x 0,012 mm. Tujuan pembuatan telur asin selain untuk mengawetkan juga untuk menambah cita rasa telur menjadi lebih gurih. Pengasinan juga memberikan cita rasa yang berbeda menyebabkan aroma amis dari komponen omega

3 dan asam lemak tidak jenuh berkurang tetapi tidak sepenuhnya menghilang (Adventi,dkk.2015).

Garam biasanya digunakan untuk menambah cita rasa sekaligus dapat menarik air yang ada didalam telur. Penetrasi garam secara difusi pada pengasinan berlangsung secara lambat. Kecepatan penetrasi garam ini dapat dilakukan dengan meningkatkan kadar NaCl dalam larutan perendaman. Perendaman telur itik dalam larutan garam akan menyebabkan terjadinya difusi garam NaCl ke dalam telur melalui pori-pori kerabang menuju bagian putih hingga bagian kuning telur. Semakin tinggi kadar garam yang diberikan dalam air rendaman pada proses pengasinan telur maka semakin meningkat masa simpan telur asin dikarenakan sifat garam yang mampu mengikat air.

Kadar air merupakan suatu parameter yang penting dalam suatu bahan pangan, karena semakin tinggi kadar air maka akan mempercepat proses pembusukan dan sebaliknya semakin rendah kadar air suatu bahan pangan maka akan semakin tahan lama. Telur rentan rusak diakibatkan banyaknya jumlah bakteri yang terkandung didalamnya.

Total bakteri dalam telur dapat mempengaruhi kualitas dan daya simpan pada telur segar maupun telur asin. Semakin banyak total bakteri yang terkandung didalam telur segar maupun olahan telur maka akan mempercepat kerusakan dan memperpendek masa simpan telur (Fitria,dkk.2018).

1.2. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh tingkat kejenuhan larutan garam pada telur asin metode basah terhadap kadar garam, kadar air dan total bakteri.
2. Untuk mengetahui tingkat kejenuhan larutan garam yang optimal pembuatan telur asin dengan metode basah.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai salah satu informasi mengenai konsentrasi garam minimal yang digunakan pada pembuatan telur asin dengan metode basah terhadap kadar garam dan kadar air serta total bakteri yang terkandung didalamnya.