

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Telur merupakan bahan makanan sumber hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan, susu. Telur adalah bahan makanan yang bernilai gizi tinggi dibandingkan dengan bahan makanan lainnya dan dapat digunakan oleh semua usia dari bayi sampai dewasa baik sehat maupun sakit, Serta bahan makanan yang mudah dicerna dan dapat 100 persen dimanfaatkan oleh tubuh. Selain itu telur dapat dikonsumsi dalam bentuk mentah atau segar maupun matang. Dari segi gizinya, telur merupakan sumber protein, kalori dan mineral.

Telur salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur tersusun atas kerabang telur (10,25%), putih telur (59,50%) dan kuning telur (31,90 %). Sedangkan menurut bahan yang terkandung, telur terdiri dari air dan bahan kering yaitu protein, lemak, karbohidrat dan mineral(Winarti, 2005). Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. (Samudera dan malik, 2018).

Jenis telur yang biasanya sering digunakan dalam pengolahan telur asin ialah telur itik. Telur itik mempunyai cangkang yang relatif lebih tebal dan rasanya lebih enak dan lebih disukai.(Engelen et.al 2017). Namun telur memiliki kelemahan antara lain Kulit telur sangat mudah pecah, retak, dan tidak dapat menahan tekanan, sehingga telur tidak dapat diperlakukan secara kasar pada suatu wadah.telur tidak mempunyai bentuk dan ukuran yang sama besar, sehingga bentuk elipnya memberikan masalah untuk penanganan secara mekanis dalam suatu sistem yang kontinyu (Hadiwiyoto dan Soewodo, 1983). Kelembaban udara dan suhu dapat mempengaruhi mutu yang menyebabkan perubahan-perubahan secara kimiawi. Mutu isi yang baik, namun kenampakan luar berpengaruh dalam penjualantelur, terutama mempengaruhi harga.

Salah satu metode pengawetan telur dengan cara penggaraman. Penggaraman telur dapat dilakukan dalam 2 cara yaitu dengan perendaman dalam

larutan garam dan pembalutan atau pembungkusan telur dengan adonan pengasinan. Proses pemeraman dalam proses penggaraman dilakukan selama 14 hari. Pemeraman bertujuan agar garam dapat masuk ke dalam telur melalui pori-pori telur. Apabila semakin lama penggaraman maka semakin asin dan semakin awet telur dihasilkan. (Winarno, 2002)

Lama penggaraman terhadap metode pengasinan telur cara basah dapat menentukan kualitas dari telur asin yang akan dibuat. Penambahan garam 10% dalam pembuatan telur asin dengan metode perendaman menggunakan larutan garam jenuh dan penambahan garam 25% dengan metode pembalutan pasta abu menghasilkan telur asin dengan rasa asin yang sangat baik (Ekayani, 2011). konsentrasi garam 50% dengan lama penggaraman 10 sampai 15 hari menghasilkan rasa asin putih telur yang tidak terlalu asin dan tekstur masir kuning telur yang khas disukai oleh kebanyakan orang. Selain konsentrasi garam, umur telur juga mempengaruhi warna, aroma, tingkat keasinan dan kemasiran telur asin. (Munir dan Wati 2014)

Uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi adalah indera penglihatan, peraba, pembau dan pengecap. Sedangkan kuesioner merupakan sebuah alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang (panelis) yang akan diukur (Churchill, 2005).

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh lama penggaraman pada pembuatan telur asin dengan metoda basah terhadap kualitas organoleptik.
2. Lama penggaraman yang optimal menghasilkan tingkat kesukaan yang terbaik.

1.3 Manfaat

Hasil dari penelitian ini dapat memberi informasi tentang lama penggaraman pada pembuatan telur asin dengan metoda basah terhadap kualitas organoleptik