

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu hasil produksi peternakan yang berasal dari unggas dan bahan pangan yang sering dipilih sebagai alternatif sumber protein hewani. Telur itik memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, mudah dicerna, mudah diperoleh, harganya terjangkau. Menurut (Resi, 2009) Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur itik merupakan salah satu sumber gizi yang baik, dengan kandungan protein 13,1%, kalori dan lemak lebih tinggi dibandingkan telur ayam (Wibowo, 2011). Telur itik umumnya berukuran besar dan warnanya kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 g. Telur unggas yang sering diolah salah satunya adalah telur itik. Telur itik banyak diolah karena memiliki bau amis. Telur asin merupakan istilah makanan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan.

Menurut Ali (1992) ada beberapa cara untuk membuat telur asin, yaitu cara basah dan cara kering. Namun biasanya orang lebih memilih dengan cara kering yaitu dibalut dalam adonan tanah liat, bata merah, atau abu gosok. Selain itu cara membuat telur asin bisa juga dibuat dengan cara basah, yaitu merendam telur dilarutan air garam. Kelebihan pembuatan telur asin dengan cara perendaman adalah prosesnya yang singkat, mudah dan praktis pelaksanaannya. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur. Garam akan masuk kedalam telur melalui pori-pori kulit telur menuju keputih telur, lalu kekuning telur, sehingga telur itik tersebut dapat memiliki rasa yang disukai oleh konsumen dan tidak memiliki bau atau aroma yang amis. Menurut Suprpti (2002) Proses pengasinan dengan larutan garam jenuh memerlukan waktu sekitar 7-10 hari dan memperoleh hasil yang optimal. Telur asin yang berkualitas baik memiliki ciri-ciri bagian kuning telur berwarna jingga hingga kemerahan, kering, tidak menimbulkan bau amis dan rasa asin tidak pekat.

Telur asin yang ada di pasar berasal dari telur itik yang memiliki umur telur yang tidak seragam. Perbedaan umur telur itik akan berakibat pada kualitas telur tersebut. Semakin lama umur simpan telur maka akan menyebabkan putih telur menjadi encer. Kondisi putih telur yang encer akan mengakibatkan larutan garam mudah masuk ke dalam telur pada saat pengasinan. Pembuatan telur asin dengan metode basah lebih rentan terkena cemaran bakteri karena banyaknya kandungan air yang terdapat di dalam telur. Masuknya mikroba melalui pori-pori kerabang telur. Mikroba yang masuk ke dalam telur adalah mikroba yang tahan terhadap garam.

pH adalah ukuran keasaman atau kebasaan suatu larutan. Pada telur, pH mempengaruhi kualitas fisik dan organoleptiknya. pH putih telur (albumen) segar umumnya berkisar antara 7,6, setelah satu minggu pH putih telur akan semakin meningkat menjadi 9,0 atau 9,7. pH putih telur yang lebih tinggi dapat mempengaruhi tekstur dan kekenyalan putih telur. Sedangkan pH kuning telur biasanya lebih rendah daripada putih telur. Nilai normal pH kuning telur berkisar antara 6,0 hingga 6,5.

Saifullah *et al* (2014) menyatakan bahwa penyimpanan dengan menggunakan garam 100gr, 150gr, dan 200gr selama 3, 5 dan 7 hari terjadi peningkatan pada formula 1, 2 dan 3, jika dibandingkan dengan kondisi awal sebelum perlakuan terjadi peningkatan kadar garam yang cukup signifikan selama proses penyimpanan. Risky (2021) menyatakan bahwa perbandingan larutan garam jenuh yaitu sebanyak 300gr garam dan 1000ml.

Priadi (2002) menyatakan bahwa lama penyimpanan telur selama 14 hari memberikan pengaruh nyata terhadap peningkatan berat telur, besar kantung udara. Berdasarkan penjelasan di atas maka telah dilakukan penelitian mengenai Pengaruh Lama Simpan Telur Asin Mentah Dibuat Dengan Metode Basah Terhadap Kadar pH, Kadar Air Dan Total Bakteri.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari Penelitian ini adalah:

- Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap pH, kadar air dan total bakteri pada telur asin.
- Mengetahui lama waktu penyimpanan yang optimal serta kualitas telur asin yang baik berdasarkan pH, kadar garam dan total bakteri.

### **1.3. Manfaat**

Penelitian ini diharapkan sebagai sumber informasi bagi akademis dan masyarakat mengenai pengaruh lama penyimpanan telur asin terhadap pH, kadar air dan total bakteri dengan metode basah.