

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya relative murah. Kandungan gizi telur yaitu air, protein, gizi, lemak, karbohidrat, serta beberapa vitamin dan mineral. Kandungan gizi yang lengkap menjadikan telur banyak dikonsumsi dan diolah menjadi produk olahan lain (Rahayu, 2003). Menurut Komala (2008) kandungan gizi telur terdiri dari : air 73,7%, Protein 12,9 %, Lemak 11,2% dan Karbohidrat 0,9%. dan kadar lemak pada putih telur hampir tidak ada. Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat umumnya berasal dari unggas yang diternakkan, Jenis telur yang banyak dikonsumsi adalah telur ayam, telur puyuh dan telur itik.

Telur itik mempunyai cangkang yang relatif lebih tebal dibandingkan dengan jenis telur yang lainnya, sehingga secara ekonomis lebih menguntungkan. Salah satu kelemahan telur itik yaitu mudah mengalami kerusakan seperti telur unggas lainnya baik secara fisik, kimia, maupun oleh mikroba. Telur yang biasa diasinkan adalah telur itik karena memiliki pori-pori yang besar dan bau amis yang tajam. Cangkang telur itik berwarna biru muda, sehingga telur itik sangat lazim diasinkan karena penetrasi garam ke dalam telur itik lebih mudah (Octarisa, 2013). Dengan pengasinan telur itik menjadi tidak amis dan masa simpan telur lebih lama. Semakin lama waktu pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur. Selain itu, pengolahan telur itik menjadi telur asin, juga dapat meningkatkan kandungan kalsium telur itik.

Pengasinan telur dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu dengan merendam telur didalam larutan garam ataupun membungkus telur dalam adonan garam dan batu bata/ abu gosok. Pengasinan dengan cara perendaman di dalam larutan garam pada prinsipnya diawali dengan pembuatan larutan garam jenuh dan selanjutnya telur yang sudah dicuci direndam selama kurang lebih 7 sampai 10 hari (Suprapti, 2002). Semakin tinggi kadar garam pada telur asin maka akan semakin lama daya simpannya tetapi penambahan garam yang berlebihan akan menyebabkan denaturasi protein karena adanya perubahan atau modifikasi pada struktur sekunder dan tersiernya. Pengawetan

telur bertujuan untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang daya simpan telur. Peningkatan konsumsi telur asin dapat dilakukan dengan pembuatan telur asin dengan cara basah. Lama penyimpanan terhadap telur cara basah dapat menentukan kualitas dari telur asin yang akan dibuat. Selama proses penyimpanan keadaan ini akan terus mengalami perubahan dan kesegaran telur semakin menurun. Telur yang disimpan di ruangan terbuka lebih dari dua minggu akan mengalami kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme (Novia et al., 2011).

Komponen utama dalam pembuatan telur asin selain telur itik adalah garam. Garam adalah seasoning dan pengawet yang komposisinya terdiri atas natrium klorida yaitu 40% natrium dan 60% klorida (Prihantoro, 2003). Garam berfungsi sebagai pengawet dan pencipta rasa yang khas, garam dapat mengurangi kelarutan oksigen, sehingga bakteri yang membutuhkan oksigen untuk hidupnya menjadi terhambat perkembangannya. Garam juga dapat mencegah atau menghambat kerja enzim proteolitik yaitu enzim yang mengurai protein sehingga protein di dalam telur terjaga kualitasnya. Fungsi garam juga menyerap air sehingga telur asin yang di hasilkan lebih awet. Garam juga terdapat ion chlor yang berperan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri dalam telur, sehingga menyebabkan telur menjadi awet karena bakteri yang terkandung dalam telur mati (Ristanto, 2013). Mekanisme garam NaCl sebagai pengawet dimulai dengan terurainya NaCl menjadi ion natrium (Na^+) dan ion chlor (Cl^-). Ion chlor inilah yang berfungsi sebagai pengawet dengan kemampuannya menghambat pertumbuhan mikroba.

Proses masuknya garam ke dalam telur, garam dapat menyerap air yang ada didalam telur sehingga berpengaruh terhadap kualitas fisik telur seperti perubahan bobot, berat jenis telur, kemudian putih telur kental menjadi encer yang mengakibatkan pH telur menjadi meningkat dan total mikroba yang ada didalam telur akan terhambat pertumbuhannya.

1.2 Tujuan

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama simpan pada telur asin dengan metode basah terhadap bobot, berat jenis, pH dan total mikroba.
2. Untuk mengetahui berapa lama telur asin dapat disimpan pada suhu kamar, dapat mempertahankan kualitas fisik dan menghambat pertumbuhan mikroba.

1.3. Manfaat

Penelitian ini diharapkan sebagai informasi bagi mahasiswa dan masyarakat agar dapat mengetahui pengaruh lama penyimpanan telur asin mentah pada suhu kamar yang dibuat dengan metode basah terhadap bobot telur, berat jenis telur, pH telur dan total mikroba.