

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Telur ayam ras merupakan salah satu jenis pangan hasil peternakan yang mudah diperoleh dan dikonsumsi. Telur banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena mudah didapat dan harga terjangkau sebagai sumber protein. Namun demikian, dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan banyak berbagai jenis makanan yang berprotein tinggi dengan rasa yang menggugurkan untuk dikonsumsi. Kebutuhan telur ayam ras meskipun selalu diminati masyarakat, namun sebenarnya telur ayam ras memiliki masa simpan yang tidak terlalu lama atau tergolong produk peternakan yang mudah rusak. Penyimpanan telur konsumsi dilakukan pada temperatur kamar dengan kelembapan 80% dan 90%. Maksimum selama 14 hari setelah ditelurkan, atau pada temperatur antara 4°C dan 7°C dengan kelembapan antara 60% dan 70%, maksimum selama 30 hari setelah ditelurkan (BSN, 2008).

Telur ayam ras yang diasinkan dapat dibuat dengan cara merendam menggunakan larutan garam. Larutan garam merupakan campuran antara garam, bawang putih dan air. Telur yang direndam dalam media garam akan mengalami osmosis yaitu proses perpindahan molekul zat terlarut dari konsentrasi rendah (hipotonik) ke konsentrasi lebih tinggi (hipertonik) sehingga telur menjadi asin. Berat telur akan bertambah akibat dari masuknya suatu molekul ke dalam telur, dalam hal ini air dan garam yang masuk ke dalam telur. Berat telur bertambah sedangkan volume air berkurang, hal ini dikarenakan molekul air dan garam bergerak masuk ke dalam telur karena larutan garam lebih hipotonik dibanding isi telur yang hipertonik sehingga menyebabkan hemolysis atau masuknya molekul air dan garam ke dalam telur, sehingga berat telur bertambah tetapi volume air berkurang (Santoso, 2018).

Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur. Garam akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit telur menuju ke putih telur, lalu ke kuning telur. Kandungan protein dan kadar garam NaCl pada telur asin mengalami

perubahan setelah mengalami proses pengasinan. Perubahan yang terjadi disebabkan karakteristik telur, jumlah garam yang ditambahkan dalam proses pengasinan, dan lama waktu simpan. Perbedaan konsentrasi garam dan lama waktu simpan dalam proses pengolahan telur asin berpengaruh terhadap penurunan kadar protein dan peningkatan kadar garam NaCl. Semakin lama masa penyimpanan, maka tingkat denaturasi protein semakin besar dan kadar garam NaCl semakin meningkat (Amir, 2014).

Berdasarkan uraian di atas, bawang putih mengandung minyak atsiri yang sangat mudah menguap di udara bebas. Minyak atsiri pada bawang putih mempunyai kemampuan sebagai antibakteri dan antiseptik (Syamsiah, 2003). Perendaman telur ayam ras dengan cara perendaman larutan garam dan bawang putih dengan konsentrasi yang berbeda untuk mengetahui perlakuan yang paling efektif dalam menilai interior telur mengalami perubahan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah presentase penambahan bawang putih dengan menggunakan metode perendaman yang berbeda dapat mengetahui perubahan kualitas interior telur asin ayam ras?

## **1.3 Tujuan**

Mengetahui kualitas interior telur asin ayam ras yang ditambah bawang putih persentase yang berbeda menjadi larutan, dengan perendaman telur ayam ras yang diproses dengan cara perendaman.

## **1.4 Manfaat**

1. Dapat dijadikan keterampilan membuat telur asin dengan menggunakan telur ayam ras.
2. Untuk memberikan informasi pada masyarakat tentang pengaruh presentase penambahan bawang putih yang berbeda terhadap kualitas interior telur asin ayam ras.