

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan bahan pangan yang padat gizi dan enak rasanya, mudah diolah serta harga yang relatif terjangkau jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Penyebaran telur unggas di Indonesia sudah mulai beraneka ragam dari telur itik, telur puyuh, telur ayam kampung, dan telur ayam ras. Kelebihan dari telur ayam ras yaitu harganya yang ekonomis dibandingkan dengan telur unggas lainnya, disisi lain telur ayam ras memiliki kandungan lemak lebih tinggi dibandingkan telur ayam kampung (Muchtadi *et al.*, 2010). Namun, disamping adanya komposisi zat gizi yang lengkap, telur ayam ras memiliki sifat yang mudah rusak, karena kerabang telur ayam ras memiliki pori-pori yang lebih banyak dan besar (Haryono, 2000).

Telur ayam ras apabila dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) telur hanya bertahan selama 10 sampai 14 hari masa simpan, setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan-perubahan ke arah kerusakan seperti terjadinya penguapan kadar air melalui pori-pori kulit telur yang berakibat menurunnya massa telur, perubahan komposisi kimia dan terjadinya pengenceran isi telur (Cornelia *et al.*, 2014). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Fibrianti *et al.* (2012) menunjukkan telur yang disimpan dalam suhu kamar selama 25 hari tanpa perlakuan apapun akan menurun kualitasnya. Maka, perlu usaha pengolahan ataupun pengawetan yang dapat mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa simpan telur (Djaelani, 2016).

Salah satu upaya untuk mengawetkan telur, menjaga telur itu supaya tidak rusak dan memperpanjang masa simpannya adalah dengan cara pengawetan atau diolah menjadi telur asin (Saputra, 2017). Cara mengawetkan telur dibagi menjadi dua metode yaitu dengan pemeraman yang dikenal pelumuran adonan tanah liat (kering) dan perendaman (basah) yang ditambahkan dengan garam. Penambahan garam pada pembuatan telur asin memiliki peranan penting dalam menghambat media yang dibutuhkan untuk bakteri berkembang biak seperti kelarutan oksigen,

enzim proteolitik, dan air yang ada di dalam telur (Maryanti, 2010). Selain garam sebagai bahan untuk memperbaiki masa simpan, terdapat bahan lain sebagai tambahan yang digunakan untuk memperbaiki kualitas sensoris.

Bawang putih merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang dapat digunakan sebagai upaya perbaikan kualitas sensoris telur asin (Susanti, 2016). Selain sebagai peranan perbaikan kualitas sensoris telur asin, bawang putih juga mampu sebagai antibakteri pada telur asin ayam ras (Yin *et al.*, 2002). Adanya sifat antioksidan dan antimikroba pada bawang putih maka dapat berfungsi sebagai bahan pengawet alami.

Penambahan bawang putih pada pembuatan telur asin merupakan upaya penganekaragaman cita rasa pada telur asin. Selain itu juga untuk mempertahankan serta meningkatkan daya simpan telur ayam ras. Oleh karena itu, maka perlu adanya pengkajian, peningkatan mutu (warna, aroma, tekstur, dan rasa) dari makanan bergizi tersebut. Untuk hal ini penulis tertarik melakukan penelitian dengan menambahkan bawang putih yang mudah didapatkan dalam pembuatan telur asin.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan menganalisis pengaruh kualitas sensori organoleptik pengawetan telur dengan metode perendaman dan penambahan bawang putih 0%, 12,5%, 25%, dan 37,5% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa telur asin.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah penambahan bawang putih dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas sensori telur ayam ras asin?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh pengawetan telur ayam ras dengan konsentrasi bawang putih terhadap tingkat kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang upaya penganekaragaman cita rasa telur ayam ras dengan metode perendaman bawang putih dengan persentase yang berbeda.