

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Istilah “telur asin” mengacu pada makanan yang terbuat dari telur dan disimpan dalam air asin. Telur asin yang paling umum dibuat dari telur itik. Ini praktis dan dapat digunakan dalam berbagai masakan. Telur asin berkualitas tinggi memiliki bagian kuning berwarna jingga terang hingga kemerahan, kering dan tidak menimbulkan bau amis atau rasa asin yang menyengat (Nursiwi, 2013).

Pengolahan telur menjadi telur asin dikalangan masyarakat semakin berkembang hal ini bertujuan untuk mengurangi bau amis dan memperpanjang daya simpan dengan metode perendaman dengan air garam yang berfungsi dapat menghambat perkembangan mikroorganisme dan sekaligus memberikan aroma khas (Musfirah, 2022).

Jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung banyak pati disebut kerupuk. Menurut pengertian lain, kerupuk adalah jenis makanan kecil yang tumbuh menjadi lebih besar dan membentuk produk yang porous dengan densitas rendah saat digoreng. Demikian juga, proses ekstruksi akan berubah saat diolah (Koswara, 2009).

Memastikan telur asin tetap sehat dan tidak berubah warna, bau, rasa, atau aromanya, diperlukan perawatan khusus. Kerupuk telur asin adalah variasi kerupuk yang menggunakan bahan baku telur asin dan tepung tapioca. Mereka menambah nilai tambah dan cita rasa unik. Selain itu, produk telur asin ini memiliki nilai lebih bagi mereka yang tidak suka telur asin. Mereka dapat merasakan inovasi telur asin melalui pengembangan kerupuk (Musfirah, 2022).