

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seluruh itik di Indonesia dipelihara sedikitnya oleh 285.000 rumah tangga petani atau sama dengan 6,34% rumah tangga petani atau 35,49% rumah tangga peternak unggas pada tahun 1993. Jumlah peternak itik tersebut menurun sejak tahun 1973 dari total 1.633.651 menjadi 285.000 pada tahun 1993 (Pius, 2007). Populasi yang terus meningkat maka meningkat pula produksi dari itik tersebut baik daging maupun telur.

Penggunaan telur itik di Indonesia masih minim, hal ini dapat dilihat pada konsumsi telur itik pada tahun 2011 yaitu 0.054 butir/kapita/minggu atau 2.816 butir/kapita/tahun sedangkan konsumsi telur asin yaitu 0,015 butir/kapita/tahun (Suryatno *dkk*, 2012). Padahal telur merupakan salah satu bahan pangan dengan kandungan nutrisi yang lengkap. Hal ini karena telur merupakan sumber protein yang terdiri dari berbagai asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh. Komposisi telur terdiri dari air (72,8 – 75,6 %), protein (12,8 – 13,4 %) dan lemak (10,5 – 11,8 %) (Sudaryani, 1996). Tingginya kandungan gizi yang dimiliki telur maka telur merupakan media yang sangat disukai oleh bakteri untuk berkembang karena banyaknya zat makanan yang dibutuhkan oleh bakteri untuk hidup, dengan demikian maka telur harus diaweti supaya untuk menambah masa pakai salah satunya dengan cara pembuatan telur asin.

Selama ini telur asin yang banyak dikonsumsi orang hanya telur asin biasa, hal tersebut dikarenakan belum banyak produsen yang memproduksi telur asin dengan rasa yang lain. Cara lain untuk membuat telur asin dengan rasa yang berbeda dengan telur asin pada umumnya adalah dengan menambahkan unsur rasa pada proses pembuatannya. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk membuat telur asin dengan rasa lain adalah dengan menambahkan rimpang jahe. Tidak hanya penambahan aneka macam rasa pada telur asin saja, tetapi lebih diarahkan menjadi produk pangan yang fungsional. Produk pangan yang fungsional harus mengandung komponen senyawa yang bermanfaat bagi tubuh manusia, contohnya senyawa antioksidan (Zulfikar, 2008). Jahe merupakan salah

satu sumber antioksidan alami. Komponen antioksidan utama pada jahe adalah gingerol, shogaol dan gingerone. Gingerol, shogaol dan gingerone merupakan senyawa-senyawa fenolik. Senyawa fenolik dapat berfungsi sebagai antioksidan karena kemampuannya dalam menstabilkan radikal bebas (Ratna, 2009). Namun, setiap produk olahan pangan seperti telur mudah rusak sehingga perlu adanya pengawet alami yang bisa menambah masa pakai pada telur tersebut salah satunya jahe.

Jahe merupakan salah satu tanaman rempah yang dapat digunakan sebagai bahan pengawet. Jahe memiliki aktivitas zat antioksidan alami karena pada ekstrak jahe terdapat *zingerone*, *shogaol*, *gingerol*, *gingerdiol*, *diarylheptanoid* dan *kurkumin* (Santoso, 1994). Adanya sifat antioksidan alami maupun bersifat antimikroba pada jahe maka jahe dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami. Selain sebagai pengawetan diharapkan jahe dapat meningkatkan flavor atau cita rasa yang lebih baik pada telur. Aroma jahe dapat diserap ke dalam telur karena pada ekstrak jahe terdapat minyak atsiri yang menimbulkan aroma khas jahe, serta adanya gingerols dan shogaols untuk rasa pedas. Dari uraian di atas sehingga munculah ide untuk meneiti tentang pengaruh penggunaan jahe dan lama perendaman terhadap sifat fisik dan organoleptik telur asin.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan jahe dan lama pemeraman terhadap sifat fisik dan organoleptik telur asin:

1. Apakah tingkat konsentrasi jahe dan lama pemeraman berpengaruh terhadap sifat fisik dan kesukaan telur asin ?
2. Berapakah konsentrasi yang efektif penggunaan jahe dan lama pemeraman terhadap sifat fisik dan kesukaan telur asin ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui tingkat konsentrasi jahe dan lama pemeraman terhadap sifat fisik dan kesukaan telur asin.
2. Untuk mengetahui konsentrasi yang efektif penggunaan jahe dan lama pemeraman terhadap sifat fisik dan kesukaan telur asin.

1.4 Manfaat

1. Memberi informasi kepada masyarakat tentang produk olahan telur itik asin dengan penambahan jahe dan cara pembuatannya.
2. Menambah ilmu dan wawasan bagi penulis tentang produk olahan telur itik asin dan pembuatannya.