

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur sebagai salah satu produk peternakan unggas yang bergizi tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena merupakan sumber protein, asam lemak, vitamin, dan mineral. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Ada bermacam-macam jenis telur unggas yang umum dikonsumsi, diantaranya telur ayam, telur itik dan telur puyuh (Lukito dkk. 2012).

Telur itik merupakan komoditi telur yang berasal dari ternak itik petelur. Telur itik merupakan sumber protein hewani yang memiliki cita rasa yang khas dan bernilai gizi tinggi. Karakteristik telur itik umumnya memiliki ukuran yang besar dan warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik berkisar antara 60-75 g. Telur itik memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dari telur unggas lainnya, yaitu kaya akan mineral, vitamin B6, asam pantotenat, tiamin, vitamin A, vitamin E, niasin, dan vitamin B12 (Purdiyanto dan Riyadi, 2018).

Telur itik disamping memiliki kelebihan juga memiliki kelemahan antara lain adalah telur itik memiliki daya buih yang lebih rendah dari telur ayam dan telur itik memiliki pori-pori yang lebih banyak dari telur ayam. Permukaan cangkang telur itik lebih luas dari permukaan cangkang telur ayam, sehingga penguapan yang terjadi besar karena banyaknya pori-pori dan permukaan cangkang yang luas. Telur itik akan lebih cepat mengalami penurunan kualitas. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi kelemahan telur itik adalah dengan dilakukan pengawetan menjadi telur asin.

Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur itik, mengurangi bau amis, menciptakan rasa khas, dan menambah nilai jual. Proses pengasinan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan garam dapur sebagai bahan pengawetnya. Garam merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berfungsi sebagai bahan pengawet untuk mencegah pembusukan telur, sehingga meningkatkan daya simpannya (Novia dkk. 2011).

Ada berbagai cara dalam pengasinan telur, antara lain dengan cara pembalutan dengan adonan yang berbentuk pasta (tumbukan bata merah dengan air dan garam) yang di kenal pengasinan dengan cara *dry packing* dan metode perendaman dengan larutan garam. Telur asin yang beredar dipasaran seringkali memiliki rasa dan karakteristik yang beragam, diantaranya adalah rasa telur yang terlalu asin, telur yang kurang asin, kuning telur yang masir, dan kuning telur yang kurang masir. Rasa telur asin yang tidak seragam menyebabkan menurunnya ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi telur asin. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menciptakan telur asin dengan mutu yang baik dan disukai oleh konsumen adalah dengan cara penambahan ekstrak daun teh.

Ekstrak daun teh dipercaya dapat digunakan untuk mengawetkan telur yaitu dengan cara pengasinan dan dilakukan perendaman dengan ekstrak teh. Didalam ekstrak teh terdapat kandungan tanin yang berfungsi sebagai pengawet telur asin (Haryoto, 2003). Teh yang biasa digunakan umumnya terdapat dua jenis teh yaitu teh hijau dan teh hitam. Hasil penelitian Zulaekah dan Endang (2005) menyatakan bahwa telur asin dengan metode direbus dan ditambahkan ekstrak daun teh hijau menghasilkan nilai kesukaan yang tinggi dari konsumen. Berdasarkan hal tersebut, penggunaan ekstrak teh hijau dirasa masih terlalu jarang digunakan karena harga yang relatif lebih mahal dibandingkan dengan teh hitam, maka dimungkinkan penggunaan teh hitam juga dapat menghasilkan mutu telur asin yang baik dan disukai oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap telur asin dengan penambahan ekstrak daun teh dan tanpa tambahan ekstrak daun teh?
2. Apakah telur asin dengan penambahan ekstrak daun teh dapat diterima secara sensoris?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap telur asin dengan penambahan ekstrak daun teh dan tanpa tambahan ekstrak daun teh

2. Mengetahui apakah telur asin dengan penambahan ekstrak teh dapat diterima konsumen dengan dilakukan uji organoleptik kepada panelis.

1.4 Manfaat

Tugas akhir diharapkan dapat memberi manfaat sekaligus dijadikan sumber informasi yang berguna bagi pembaca tentang bagaimana cara membuat telur asin menjadi masir dengan sempurna serta memiliki nilai jual yang bagus.