

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur ayam ras merupakan sumber protein hewani yang murah dan mudah untuk didapatkan oleh masyarakat Indonesia. Telur ayam ras mengandung bahan organik yang mudah rusak. Salah satu faktor yang menyebabkan rusaknya telur ayam ras adalah lama waktu penyimpanan (Djaelani, 2016). Penyimpanan telur yang terlalu lama akan mengakibatkan penurunan kualitas pada telur, semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya banyak penguapan cairan dan gas dalam telur sehingga akan menyebabkan rongga udara semakin besar dan akan mengurangi kualitas ada telur tersebut. Djaelani (2016) berpendapat Telur segar yang disimpan pada suhu kamar dengan kelembaban relatif berkisar 80 % maksimum hanya mampu bertahan selama 14 hari penyimpanan.

Produktifitas telur yang tinggi harus diimbangi dengan pengawetan yang baik. Pengawetan telur dapat meningkatkan daya simpan yang panjang. pengawetan telur yang biasa dilakukan dengan diasinkan pada metode pemeraman. Kurnia (2017) berpendapat tujuan pengasinan yaitu untuk mendapatkan telur yang memiliki cita rasa yang khas, yang dapat disukai konsumen dan mempunyai daya simpan yang panjang. Produk telur asin ayam ras kurang begitu diminati konsumen sehingga perlu adanya variasi produk dengan penambahan bawang putih untuk memberikan rasa gurih terhadap telur asin ayam ras sehingga meningkatkan minat konsumen terhadap produk tersebut.

Pemeraman telur asin ayam ras dengan ditambahkan campuran bawang putih pada media pengawetan telur, tingkat pemberian bawang putih pada pemeraman telur ayam ras ditentukan oleh persentase bawang putih dan waktu penyimpanan telur. Kombinasi dari persentase penambahan bawang putih dapat meningkatkan cita rasa dan menambah daya simpan telur ayam ras (Kurnia, 2017). Belum banyak penelitian telur asin ayam ras yang menggunakan kombinasi prosentase bawang putih 45 % dengan metode pemeraman.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya simpan dan kualitas fisik telur asin ayam ras dengan kombinasi bawang putih menggunakan metode pemeraman.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah prosentase penambahan bawang putih dengan menggunakan metode pemeraman dapat mengetahui daya simpan dan kualitas fisik telur asin ayam ras ?

1.3 Tujuan

Mengetahui daya simpan dan kualitas fisik telur asin ayam ras dengan prosentase penambahan bawang putih yang berbeda.

1.4 Manfaat

Untuk memberikan informasi pada masyarakat tentang pengaruh prosentase penambahan bawang putih yang berbeda terhadap daya simpan dan kualitas fisik telur asin ayam ras.