

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang dihasilkan oleh unggas dan biasa diolah untuk dapat dikonsumsi. Sebagian besar protein dan semua kandungan lemak terdapat pada kuning telur, sedangkan putih telur mengandung beberapa jenis protein dan karbohidrat (Mulza dkk., 2013). Nutrisi yang terdapat dalam telur antara lain protein, lemak, vitamin, serta mineral. Bagian kuning telur mengandung lemak, protein, asam amino esensial, serta beberapa jenis mineral yang dibutuhkan oleh tubuh seperti zat besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks. Sedangkan pada bagian putih telur mengandung protein lainnya termasuk jenis-jenis asam amino (Respati dkk., 2013).

Telur memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami kerusakan, baik kerusakan alami, kimiawi, fisik, maupun kerusakan biologis yang disebabkan oleh mikroorganisme melalui pori-pori telur. Salah satu metode pengawetan untuk mencegah dan menghambat kerusakan adalah diolah menjadi telur asin. Pengasinan telur merupakan upaya untuk menciptakan rasa yang khas serta menambah nilai jual produk. Telur yang biasa digunakan dalam pembuatan telur asin adalah telur itik. Telur itik memiliki pori-pori kulit yang lebih besar dibandingkan dengan telur unggas lainnya, sehingga kemampuannya dalam menyerap air sangat mudah dan sangat baik jika diolah menjadi telur asin. Kandungan protein pada bagian kuning telur itik (ovavitelin) sebesar 17%, sedangkan pada putih telur (ovalbumin) sebesar 11%. Pengasinan dengan kadar garam yang tinggi akan berpengaruh terhadap sifat fisik dan sensoris dari telur asin. Penggunaan bahan tambahan aditif dapat memperbaiki sifat fisik telur asin yang dihasilkan sehingga memiliki sifat sensoris serta kualitas produk yang lebih baik. Salah satu bahan yang dapat digunakan adalah sari temulawak, yang

diformulasikan pada pembuatan larutan garam sebagai media pembuatan telur asin.

Temulawak merupakan tanaman yang tumbuh subur di Indonesia. Tanaman dengan nama latin *Curcuma xanthorrhiza* ini termasuk dalam keluarga *Zingiberaceau* yang merupakan tanaman herbal antibiotik alami dan tidak mengakibatkan residu atau bahaya apabila dikonsumsi oleh manusia dan ternak (Rondonuwu dkk., 2014). Tanaman ini banyak dimanfaatkan sebagai obat, antimikroba, dan antioksidan. Saat ini temulawak sudah banyak dimanfaatkan secara luas oleh industri makanan dan obat-obatan (Rahardjo, 2010). Zat aktif yang terdapat pada temulawak adalah kurkuminoid dan minyak atsiri. Kurkuminoid berfungsi meningkatkan nafsu makan, sedangkan minyak atsiri sebagai kalagoga.

Fungsi utama garam pada telur asin adalah sebagai pengawet. Semakin tinggi kadar garam maka semakin lama daya simpan telur asin, namun penambahan garam yang berlebihan akan menyebabkan denaturasi protein karena adanya modifikasi pada struktur sekunder dan tersiernya (Winarno dan Koswara, 2002). Oleh sebab itu, diadakan inovasi dalam proses pengasinan telur supaya dapat dikonsumsi dan tidak berdampak pada kesehatan konsumen. Penggunaan sari temulawak pada proses pembuatan telur asin diharapkan dapat memperbaiki kualitas gizi, penerimaan konsumen, dan memperpanjang umur simpan pada produk telur asin yang dihasilkan. Proporsi penggunaan sari temulawak pada proses pembuatan telur asin akan berpengaruh pada tingkat penerimaan konsumen, karena menghasilkan karakteristik yang berbeda dibandingkan telur asin pada umumnya. Makalah ini dibuat untuk mengkaji pengaruh penambahan sari temulawak terhadap karakteristik telur asin, terutama sifat fisik dan sifat sensorisnya.

**1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penambahan sari temulawak terhadap sifat sensoris dan fisik telur asin?

**1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh penambahan sari temulawak terhadap sifat sensoris dan fisik telur asin.