

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk hewani yang banyak mengandung protein. Ada beberapa jenis unggas domestikasi penghasil telur yaitu ayam, itik, puyuh dan angsa. Jenis telur yang paling dominan dikonsumsi oleh masyarakat adalah telur ayam, telur itik dan telur puyuh. Telur ayam paling banyak diminati oleh masyarakat. Di Indonesia, telur yang dikonsumsi berasal dari ayam ras, ayam kampung, puyuh dan itik. Kondisi penjualan telur di Indonesia masih mengalami tantangan yang besar, terutama terkait pakan unggas petelur, harga telur dan kualitas jenis olahan telur di pasar.

Di Indonesia sendiri, banyak masyarakat mengolah telur menjadi berbagai macam produk lokal seperti teh telur, rendang telur, telur pindang, telur asin dan kerak telur. Sementara itu, produk modern dalam jenis yang lebih dapat dijumpai dalam bentuk produk *intermediate* (seperti tepung putih telur, tepung kuning telur, *liquid egg*, dan lain-lain) maupun produk luar seperti *century egg*, *balut*, *tamagoyaki*, *scotch egg*, *Lebanese egg*, dan lain-lain.

Telur asin merupakan salah satu cara mengawetkan telur agar bisa tahan lama. Rata-rata telur yang digunakan untuk menjadi telur asin yaitu telur itik, karena telur itik memiliki pori-pori yang besar. Ada dua cara pembuatan telur asin yang pertama dengan cara perendaman dengan garam jenuh dan yang kedua dengan cara membaluri telur itik dengan abu gosok yang dicampur dengan garam. Telur asin mengandung energi sebesar 195 kkal, protein 13,6 gram, karbohidrat 1,4 gram, lemak 13,6 gram, kalsium 120 mg, fosfor 157 mg, zat besi 2 mg, vitamin A 841 IU dan vitamin B1 0,28 mg. Banyak masyarakat mengkonsumsi telur asin dengan cara

langsung dimakan dan ada juga menjadikan telur asin sebagai tambahan untuk lauk pauk. Di era sekarang banyak masyarakat yang membuat inovasi-inovasi baru untuk penggunaan telur asin, seperti telur asin berbagai varian rasa dan varian warna, *salted egg powder* dan saus telur asin.

Saus telur asin merupakan produk makanan yang terbuat dari kuning telur asin yang berbentuk berupa pasta. Fungsi telur asin untuk pembuatan saus telur asin yaitu untuk menambahkan cita rasa baru pada saus dan sebagai bahan utama dalam pembuatan saus telur asin. Jika semakin banyak telur asin yang ditambahkan maka tekstur yang didapat pada saus akan memadat dan rasa sauspun akan semakin asin. Saus ini dapat digunakan sebagai pilihan jenis saus untuk konsumsi bersama ayam goreng, ikan fillet goreng, cumi goreng dan sejenisnya. Dina (2018) membuat saus telur asin dengan perlakuan penambahan daun kari yang berbeda yaitu 2%, 4%, 6%, dan 8% dan Sari (2019) juga membuat saus telur asin, dengan menggunakan kuning telur sebanyak 250 gram dan diberikan perlakuan penambahan daun salam berbeda yaitu 2%, 4%, 6% dan 8%. Pada pra penelitian pertama menggunakan kuning telur asin yang berbeda yaitu 5%, 10%, 15%, 20% dan 25 %. Pada pra penelitian kedua menggunakan kuning telur asin yang berbeda yaitu 20%, 30%, 40%, 50% dan 60%. Sementara itu, belum ada penelitian yang menjabarkan konsentrasi optimal kuning telur asin dalam pembuatan saus.

Berdasarkan pertimbangan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Kuning Telur Asin Terhadap Kadari Air, pH, Warna dan Mutu Hedonik Saus Telur Asin”**.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah perbedaan persentase dari kuning telur asin berpengaruh terhadap kadar air, pH, warna dan mutu hedonik pada saus telur asin.
2. Pada persentase berapa penggunaan kuning telur asin memberikan hasil terbaik terhadap kadar air, pH, warna dan mutu hedonik saus telur asin.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan persentase pada penggunaan kuning telur terhadap pada saus telur asin. Adapun kegunaan dari penelitian ini untuk memberikan informasi dan pengetahuan informasi dan pengetahuan ilmiah kepada masyarakat, serta untuk mendapatkan persentase kuning telur terbaik pada saus telur asin untuk diaplikasikan secara komersil.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penggunaan berbagai persentase kuning telur berpengaruh terhadap menurunnya kadar air, meningkatnya pH, warna dan mutu hedonik saus telur asin.

