

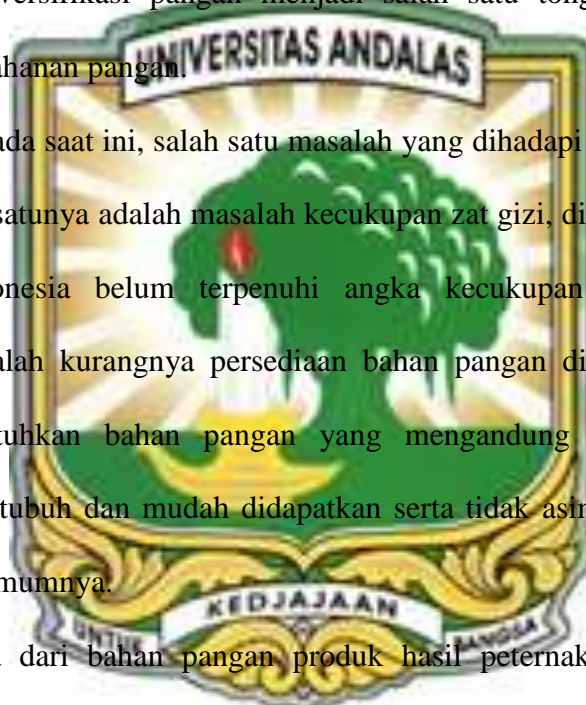
I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana produk hasil pertanian dan peternakan mempunyai kontribusi yang sangat penting bagi pemenuhan kebutuhan bahan pokok serta peningkatan perekonomian masyarakat. Disamping itu, meningkatnya jumlah penduduk dari tahun ke tahun menyebabkan kebutuhan bahan pangan akan turut semakin meningkat pula. Oleh karena itu, peningkatan produksi dan diversifikasi pangan menjadi salah satu tonggak utama dalam mewujudkan ketahanan pangan.

Namun pada saat ini, salah satu masalah yang dihadapi oleh masyarakat di Indonesia, salah satunya adalah masalah kecukupan zat gizi, dimana sebagian dari masyarakat Indonesia belum terpenuhi angka kecukupan gizi. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya persediaan bahan pangan di masyarakat. Oleh sebab itu, dibutuhkan bahan pangan yang mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dan mudah didapatkan serta tidak asing bagi masyarakat Indonesia pada umumnya.

Beberapa dari bahan pangan produk hasil peternakan yang memiliki prospek yang sangat baik untuk dikembangkan dan memiliki nilai ekonomis yang baik, diantaranya adalah telur, suatu produk hasil peternakan unggas yang memiliki zat-zat gizi yang hampir sempurna, terutama dengan keberadaan asam amino essensial. Menurut (Windhorst, 2007) selama 35 tahun terakhir, produksi telur secara global telah tumbuh 203,2%, karena peningkatan permintaan untuk protein di negara berkembang sangat cepat.



Disamping adanya hal-hal yang menguntungkan tersebut, sebaliknya telur memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable food*). Penyimpanan dapat menurunkan zat gizi pada telur, bahkan merusaknya, karena selama penyimpanan telur akan mengalami perubahan fisik, kimia dan biologis yang semua itu dapat menyebabkan telur tidak tahan disimpan pada waktu yang lama. Selain itu, telur memiliki sifat yang mudah rusak karena kandungan gizi pada telur juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme. Oleh karena adanya sifat yang mudah rusak tersebut, maka pada telur perlu dilakukan suatu upaya untuk memperpanjang masa simpan telur melalui pengawetan telur, salah satunya melalui proses pengasinan.

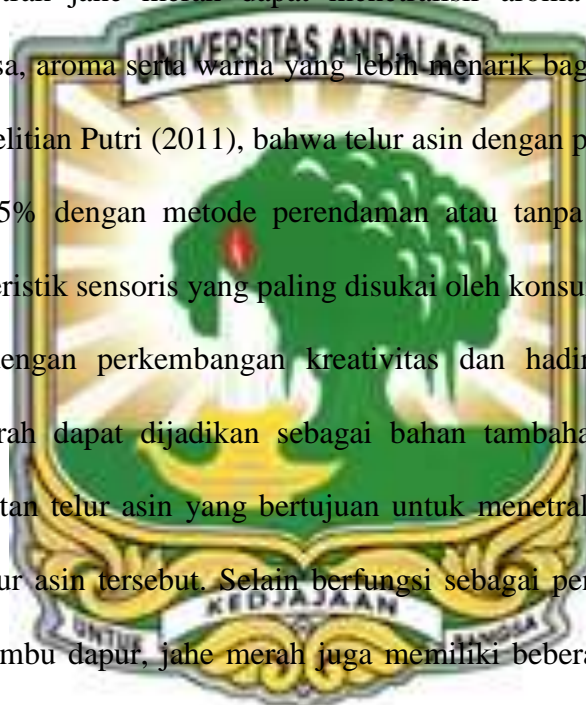
Pengasinan telur merupakan pengawetan dengan memasukkan garam kedalam telur untuk menonaktifkan enzim perombak. Prinsip dari pembuatan telur asin adalah terjadinya proses ionisasi pada garam NaCl dalam media pengasinan yang kemudian berdifusi kedalam telur melalui kultikula kerabang telur. Pada umumnya, pembuatan telur asin masih dilakukan secara tradisional yaitu membalurkan adonan bubuk bata merah atau abu dapur yang dicampur dengan garam atau dengan cara merendam telur dengan larutan garam jenuh selama lebih kurang 7-14 hari. Namun seiring dengan berkembangnya teknologi, dapat dilakukannya pemasukan garam kedalam pori-pori kerabang telur misalnya dengan cara memberikan tekanan dari luar sehingga senyawa garam bisa masuk kedalam telur.

Metode penggunaan tekanan merupakan upaya untuk mempercepat proses pembuatan telur asin dibandingkan dengan metode yang tradisional. Prinsip dari metode ini adalah memanipulasi perbedaan tekanan osmotik antara tekanan diluar

telur. Semakin tinggi perbedaan tekanan osmotik tersebut, semakin tinggi difusi garam kedalam telur.

Berdasarkan hasil penelitian Indriani (2008) bahwa konsentrasi larutan garam sebanyak 20% dan diberikan tekanan maksimal 1,5 bar nyata lebih disukai dibandingkan rasa asin putih telur pada larutan garam 25% dengan tekanan 1,5 dan 3 bar (1 bar = 14.50377 psi). Disamping rasanya yang enak dan khas, telur asin masih memiliki aroma amis yang kadang kurang disukai oleh konsumen. Penambahan ekstrak jahe merah dapat menetralkan aroma amis, serta dapat meningkatkan rasa, aroma serta warna yang lebih menarik bagi konsumen, sesuai dengan hasil penelitian Putri (2011), bahwa telur asin dengan penambahan ekstrak jahe sebanyak 75% dengan metode perendaman atau tanpa diberikan tekanan memiliki karakteristik sensoris yang paling disukai oleh konsumen.

Seiring dengan perkembangan kreativitas dan hadirnya inovasi baru, ekstrak jahe merah dapat dijadikan sebagai bahan tambahan (*Food additive*) terhadap pembuatan telur asin yang bertujuan untuk menetralkan bau amis yang terdapat pada telur asin tersebut. Selain berfungsi sebagai penetralisir bau amis, minuman dan bumbu dapur, jahe merah juga memiliki beberapa khasiat, seperti antioksidan yang berfungsi untuk menetralkan racun didalam tubuh, secara alamiah ekstrak jahe mampu menghambat proliferasi sel kanker (Darwis, Indo, Hasyah, 1991). Oleh karena itu, dilakukan pengasinan telur dengan menggunakan metode tekanan yang bertujuan untuk mempercepat waktu pengasinan dan meningkatkan rasa masin dari kuning telur tanpa menyebabkan rasa asin yang terlalu tinggi pada putih telur dan juga dengan penambahan



ekstrak jahe merah ini dapat memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar NaCl dan nilai organoleptik dalam pembuatan produk telur asin ini.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka penulis melakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Konsentrasi Garam dan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var rubrum*) Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar NaCl dan Nilai Organoleptik Telur Asin Itik”.

1.2. Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah ada interaksi antara konsentrasi garam dan ekstrak jahe pada telur asin terhadap kadar air, kadar protein, kadar garam dan nilai organoleptik telur asin ?
2. Bagaimana interaksi konsentrasi garam dan ekstrak jahe terhadap kadar air, kadar protein, kadar garam dan nilai organoleptik telur asin ?
3. Pada interaksi konsentrasi garam dan ekstrak jahe yang berapakah yang menghasilkan produk yang terbaik jika dilihat dari kadar air, kadar protein, kadar garam dan nilai organoleptik telur asin ?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh interaksi antara konsentrasi garam dan ekstrak jahe terhadap pembuatan telur asin melalui pemberian tekanan dan konsentrasi garam jenuh. Selain itu, untuk memberikan inovasi terbaru sehingga pembuatan telur asin dapat lebih meminimalisir waktu, tenaga, maupun pemakaian bahan pada pembuatan telur asin, serta memberi informasi tambahan kepada masyarakat untuk penambahan ekstrak jahe merah

terhadap telur asin, sehingga dapat merubah aroma dan rasa dari telur asin tersebut.

1.4. Hipotesis Penelitian

Pengkombinasian konsentrasi garam dan ekstrak jahe meningkatkan kadar air, kadar protein, kadar NaCl dan nilai organoleptik telur asin.

