

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu jenis pangan hasil peternakan yang memiliki kandungan zat gizi lengkap, kandungan protein yang tinggi menjadikan telur sebagai sumber protein hewani. Telur yang umumnya dikonsumsi berasal dari ternak unggas yaitu telur ayam, telur itik dan telur puyuh. Telur itik memiliki kadar protein yang lebih tinggi serta kandungan lemak yang tinggi dibandingkan dengan telur unggas lainnya.

Pemanfaatan telur itik masih terbatas, disebabkan oleh baunya yang amis dan sifatnya yang mudah rusak, sehingga diperlukan pengolahan yang tepat. Bentuk olahan telur itik yang sampai sekarang paling dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia adalah telur asin. Telur asin merupakan telur yang diolah dengan cara diasinkan menggunakan adonan abu gosok, batu bata dan garam, maupun dengan merendam telur dalam larutan garam kemudian menyimpannya selama 7-14 hari, sehingga menghasilkan rasa yang khas.

Dalam meningkatkan mutu dan nilai jual telur asin, maka dilakukan diversifikasi produk, sehingga nantinya diperoleh suatu produk telur asin yang inovatif dan memiliki nilai fungsional, dilakukan uji coba dengan cara merendam telur itik dalam larutan sumber mikroorganisme sebelum pengasinan. Alazhari (2016), membuat telur asin fermentasi menggunakan EM4 (*Effektive Mikroorganisme 4*) sebagai sumber mikroorganisme dalam media pengasinan menghasilkan telur asin yang memiliki cita rasa yang lezat, bertekstur lembut dan tidak berbau amis. Penggunaan EM4 terbilang cukup mahal, maka dari itu dicari

alternatif lain yang fungsinya sama dengan EM4, yaitu dengan menggunakan mikroorganisme lokal yang harganya murah dan dapat dibuat sendiri.

Mikroorganisme lokal atau MOL adalah larutan hasil fermentasi yang berbahan dasar dari berbagai sumber daya alam yang tersedia setempat. MOL mengandung unsur hara makro dan mikro serta mengandung mikroba perombak bahan organik, merangsang pertumbuhan tanaman, agen hama penyakit tanaman (Purwasasmita, 2009) dan potensial sebagai komponen probiotik (Nawawi dan Sriwahida, 2015). Salah satu sumber bahan mikroorganisme lokal adalah rebung.

Rebung adalah tunas muda yang terdapat pada tanaman bambu, tunas muda ini biasanya tumbuh diantara batang-batang bambu yang sudah dewasa. Menurut Andoko (2003) kandungan utama di dalam rebung mentah adalah air yaitu sekitar 85,63 %, kandungan serat pada rebung cukup tinggi yaitu sekitar 9,10 %. Kandungan serat dan oligosakarida seperti sukrosa dan rafinosa pada rebung dapat digunakan sebagai makanan bakteri asam laktat. Menurut Rakhmadi dkk. (2018) rebung menyimpan potensi sebagai probiotik yang sangat besar yaitu bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum*.

MOL rebung mempunyai kandungan C organik dan giberelin yang tinggi sehingga mampu merangsang pertumbuhan tanaman dengan cepat. Selain itu MOL rebung bambu mengandung bakteri (*Lactobacillus*, *Streptococcus*, *Azotobacter*, *Azospirillum*) dan jamur yang dapat mempercepat proses penguraian bahan organik (Fatoni, 2016). Peran dan fungsi mikroorganisme ini dapat menghasilkan enzim, menekan mikroorganisme berbahaya, dan mengurai bahan organik dengan cepat serta mencerna zat-zat makanan seperti selulosa, pati, gula, protein dan lemak. Menurut Setiawan (2010) bakteri *Lactobacillus* adalah bakteri yang dapat

memproduksi asam laktat sebagai hasil penguraian dan karbohidrat lain yang bekerja sama dengan ragi, asam laktat ini merupakan bahan sterilisasi kuat yang dapat menekan mikroorganisme berbahaya dan menguraikan bahan organik dengan cepat. Menurut Rahayu dan Margiono (1997) bakteri *Streptococcus* merupakan bakteri yang bersifat homofermentatif yang dapat memecah gula menjadi asam laktat.

Larutan MOL rebung yang diperoleh, dijadikan sebagai sumber mikroorganisme dalam pembuatan telur asin sebelum pengasinan, diharapkan dapat meningkatkan kualitas telur asin, seperti kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, bahwa perendaman telur itik dalam larutan MOL rebung sebelum pengasinan dengan perlakuan lama perendaman 1-3 hari, berpengaruh terhadap organoleptik telur asin yang dihasilkan. Menurut pendapat Alazhari (2016) membuat telur asin fermentasi pada media pengasinan telur asin dengan EM4 (*Effective Microorganism 4*) sebagai sumber mikroorganisme dilakukan selama 24 jam, selanjutnya telur dibungkus dengan media tanah tersebut dan dibiarkan selama 7-20 hari.

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Lama Perendaman Telur Itik dalam Mikroorganisme Lokal Rebung (*Dendrocalamus asper*) terhadap Kadar Protein, Lemak dan Nilai Organoleptik Telur Asin”.

1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah lama perendaman telur itik dalam MOL rebung berpengaruh terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik telur asin?

2. Pada lama perendaman berapakah MOL rebung memberikan pengaruh terbaik?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman telur itik dalam mikroorganisme lokal (MOL) rebung terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik telur asin. Manfaat penelitian ini adalah sebagai referensi dalam bidang pangan terkait dengan lama perendaman telur itik dalam MOL rebung pada telur asin. Dan diharapkan sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan mutu dan nilai jual telur asin sebagai produk fungsional.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis alternatif (H_1) yang diajukan dalam penelitian ini adalah lama perendaman telur itik dalam mikroorganisme lokal (MOL) rebung berpengaruh terhadap kadar protein, lemak dan nilai organoleptik telur asin.

