

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat di manfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur makanan, bahan pembuatan roti, obat, dan sebagainya. Menurut Astawan (2008:186) Telur adalah hasil ternak yang mempunyai andil besar dalam mengatasi masalah gizi yang terjadi di masyarakat. Hal ini dimungkinkan karena telur sarat akan zat-zat gizi yang diperlukan untuk kehidupan yang sehat. Zat-zat yang ada pada telur sangat mudah untuk dicerna dan dimanfaatkan tubuh. Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang dternakan. Jenis telur yang paling banyak dikonsumsi adalah telur ayam, telur itik (bebek), dan telur puyuh.

Di lihat dari nilai gizinya, sumber protein telur juga mudah diserap tubuh. Selain protein, beragam vitamin, lemak, mineral esensial, asam-asam amino yang lengkap dan seimbang serta mempunyai daya cerna yang tinggi. Itulah sebabnya, maka telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa tumbuh-kembang, ibu hamil dan menyusui, orang yang sedang sakit atau dalam proses penyembuhan, serta usia lanjut.

Kelemahan telur yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori

telur. Oleh sebab itu usaha pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas telur. Samosir dalam Rasyaf (1995:95) menyatakan agar kualitasnya tidak merosot hingga busuk, sebaiknya telur itik diasinkan saja. Makin lama telur dibungkus dengan adonan garam, maka makin banyak garam yang merembes masuk ke dalamnya, sehingga semakin awet dan asin (Astawan, 2008:189). Media pembuatan telur asin bermacam-macam antara lain serbuk batu bata merah, abu pelepah kelapa, tanah lempung.

Berdasarkan penelitian Listyorini (2010) dengan judul “Perbandingan Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah Dengan Telur Bebek Tanpa Pengasinan”, dengan hasil 11,78% untuk telur asin hasil perendaman serbuk bata merah dan 10,94% untuk telur bebek tanpa pengasinan, untuk uji telur hasil perendaman serbuk batu bata merah pada putih telurnya tekstur kenyal, warna putih, bau amis, rasa asin. Sedangkan pada telur bebek tanpa pengasinan pada putih telur tekstur kenyal, warna putihkecoklatan, bau amis, rasa biasa. Dapat disimpulkan bahwa pengasinan telur dengan serbuk bata merah tidak berpengaruh terhadap kandungan protein.

Produksi bekatul melimpah dari tahun ketahun. Hal ini disebabkan pabrik-pabrik penggilingan padi jumlahnya cukup banyak, ekonomis sehingga tidak sulit mendapatkan bekatul. Disamping itu pemanfaatan bekatul hanya terbatas yaitu untuk pakan unggas saja Rasyaf (1990:31). Bekatul adalah hasil sampingan dari proses penggilingan padi. Pemisahan endosperma beras (biasa kita makan sebagai nasi) dengan bekatul yang merupakan lapisan yang menyelimuti endosperma menghasilkan beras dan bekatul (*rice bran*). Bekatul dari berbagai jenis padi

dapat dipergunakan seperti IR64, pandan wangi, atau rojo lele. Bekatul memiliki nilai gizi yang baik yaitu mengandung protein, serat pangan, mineral, serta vitamin B1.

Dilihat dari nilai gizinya bekatul seharusnya memiliki banyak manfaat. Ternyata kenyataan yang ada bekatul saat ini hanya dipergunakan sebagai pakan ternak hewan unggas. Melihat kondisi ini peneliti ingin menggunakan bekatul sebagai pengganti batu bata merah dalam perendaman telur asin.

Berdasarkan uraian tersebut diatas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul **“UJI KADAR PROTEIN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA TELUR BEBEK DENGAN PERENDAMAN BEKATUL PADI”**.

## **B. Pembatasan Masalah**

Agar penelitian ini terarah dan untuk menghindari meluasnya permasalahan, maka perlu adanya pembatasan masalah, sebagai berikut:

1. Subyek penelitian adalah perendaman telur bebek dengan bekatul padi selama 10 hari dan perendaman telur bebek dengan bekatul padi selama 15 hari.
2. Obyek penelitian adalah kadar protein telur bebek dan sifat organoleptik telur bebek.
3. Parameter penelitian adalah:
  - a. Kadar protein dan sifat organoleptik telur asin dengan perendaman bekatul padi selama 10 hari.
  - b. Kadar protein dan sifat organoleptik telur asin dengan perendaman bekatul padi selama 15 hari.

### **C. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian adalah:

1. Adakah perbedaan kadar protein telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 10 hari dan kadar protein telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 15 hari?
2. Adakah perbedaan sifat organoleptik telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 10 hari dan sifat organoleptik telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 15 hari?

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui perbedaan kadar protein telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 10 hari dan kadar protein telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 15 hari.
2. Untuk mengetahui perbedaan sifat organoleptik telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 10 hari dan sifat organoleptik telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 15 hari.

### **E. Manfaat Penelitian**

1. Dapat mengetahui besar kadar protein telur asin menggunakan bekatul padi serta sebagai wacana keilmuan bagi pembaca dan penulis.
2. Dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai kadar protein

telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 10 hari dan telur asin hasil perendaman bekatul padi selama 15 hari.

3. Mensosialisasikan kepada masyarakat untuk menggunakan alternatif pengasinan dengan memanfaatkan bekatul padi.