

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk unggas yang memiliki kandungan gizi lengkap yaitu karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Telur yang banyak dikonsumsi adalah telur bebek, telur ayam dan telur puyuh. Di Indonesia jumlah telur yang tersedia sangat banyak yaitu sebesar 1,378 ton. Sumbangan telur terbesar adalah dari jenis ayam petelur dengan total 69,57%. Telur ayam buras dan telur itik menyumbang masing-masing 12,16% dan 18,26%, tetapi dalam kenyataannya telur-telur busuk sebelum dimanfaatkan atau dikonsumsi karena kurangnya masa simpan dari telur-telur tersebut. Salah satu cara untuk mengatasi masalah pembusukan telur yaitu dengan membuat telur asin.

Telur asin merupakan teknologi hasil peternakan yang peminatnya cukup banyak. Sebagian besar telur asin dibuat dari telur bebek. Hal ini disebabkan telur bebek mempunyai pori-pori yang besar sehingga baik untuk telur asin. Dengan pengasinan telur bebek menjadi tidak amis dan masa simpan telur lebih lama. Semakin lama waktu pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur.

Telur asin dapat dibuat dengan cara merendam menggunakan media garam. Media garam merupakan campuran antara garam, serbuk batu bata merah, sedikit kapur dan air. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin

sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur. Garam akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit telur menuju ke putih telur, lalu ke kuning telur. Garam akan menarik air yang dikandung telur. Garam juga terdapat ion chlor yang berperan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri dalam telur, sehingga menyebabkan telur menjadi awet karena bakteri yang terkandung dalam telur mati.

Kualitas telur asin dapat dilihat berdasarkan penilaian sifat organoleptik. Penilaian organoleptik merupakan penilaian dengan panca indra manusia terhadap sifat pangan dengan indra penglihatan, perasa, pembau, peraba dan pendengaran. Organoleptik yang diujikan pada penelitian ini meliputi tekstur, warna, aroma dan rasa.

Telur bebek dapat dibuat telur asin dengan media yang bermacam-macam antara lain serbuk batu bata merah, abu pelepah kelapa dan lumpur sawah. Media yang sering digunakan untuk membuat telur asin yaitu serbuk batu bata merah dan abu pelepah kelapa, lumpur sawah kurang dimanfaatkan dalam pembuatan telur asin.

Lumpur sawah atau tanah sawah merupakan tanah yang digunakan untuk bertanam padi sawah, baik secara terus-menerus sepanjang tahun maupun bergiliran dengan tanaman palawija. Tanah sawah berasal dari tanah kering yang dialiri kemudian disawahkan sehingga menyebabkan perubahan sifat tanah, baik sifat morfologi, fisiologi dan mikrobiologi.

Perendaman dengan lumpur sawah dapat mengakibatkan telur asin tersebut mengandung banyak bakteri. Menurut Suzuki (1969), bahwa

bakteri yang terdapat dalam tanah sawah atau lumpur sawah adalah Microbacteria, Bacilus dan Pseudomonas. Bakteri ini berasal dari permukaan akar tanaman padi, populasi bakteri akan meningkat jika mengalami penambahan bahan organik. Sedangkan telur asin dengan perendaman dengan menggunakan serbuk batu bata merah dan abu pelepah kelapa kemungkinan jumlah bakteri lebih sedikit. Hal ini disebabkan serbuk batu bata merah sudah mengalami proses pembakaran, sehingga bakteri mati pada saat proses pembakaran.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ruriyawati Listyorini tahun 2010, bahwa telur yang diasinkan dengan serbuk batu bata merah dapat menghilangkan bau amis dan memperpanjang masa simpan telur, karena dengan pengasinan dapat menekan pertumbuhan mikroorganisme dalam telur sehingga menekan terjadinya pembusukan.

Pada pembuatan telur asin yang digunakan adalah serbuk batu bata merah, abu pelepah kelapa dan lumpur sawah. Pada penelitian ini yang digunakan adalah lumpur sawah karena lumpur sawah mudah didapat dan irit biaya, tetapi terkendala dengan kemungkinan meningkatnya populasi bakteri.

Berdasarkan hasil penelitian BPTP (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian) Kalimantan Timur tahun 2011 menunjukkan bahwa bahan untuk pembuatan telur asin yang paling bagus adalah batu bata merah karena serbuk batu bata merah tidak banyak mengandung bakteri karena

mengalami proses pembakaran. Sejauh ini belum ada yang melakukan penelitian membuat telur asin dengan menggunakan lumpur sawah.

Pada penelitian ini penulis mencoba memanfaatkan lumpur sawah untuk proses pembuatan telur asin dan mengetahui populasi bakteri atau mikrobiologi yang terkandung dalam telur asin.

B. Batasan Masalah

Untuk menghindari meluasnya penelitian ini maka pembatasan masalahnya yaitu :

1. Subyek : Perendaman telur asin dengan lumpur sawah selama 2 minggu.
2. Obyek : Telur bebek yang diasinkan dengan lumpur sawah dan serbuk batu bata merah.
3. Parameter : Sifat organoleptik (Testur, warna, bau dan rasa) dan populasi bakteri.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

1. Adakah perbedaan sifat organoleptik antara telur bebek yang diasinkan dengan lumpur sawah dan telur bebek yang diasinkan dengan serbuk batu bata merah ?
2. Adakah perbedaan populasi bakteri pada telur bebek hasil perendaman lumpur sawah dan telur bebek perendaman serbuk batu bata merah ?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui sifat organoleptik antara telur bebek yang diasinkan dengan lumpur sawah dan telur bebek yang diasinkan dengan serbuk batu bata merah.
2. Untuk mengetahui populasi bakteri pada telur bebek hasil perendaman lumpur sawah dan telur bebek perendaman serbuk batu bata merah.

E. Manfaat Penelitian

Dengan penelitian ini kita mendapatkan manfaat yaitu :

1. Kita dapat mengetahui sifat organoleptik antara telur bebek yang diasinkan dengan lumpur sawah dan telur bebek yang diasinkan dengan serbuk batu bata merah.
2. Kita dapat mengetahui dan mensosialisasikan kepada masyarakat populasi bakteri pada telur bebek hasil perendaman lumpur sawah dan telur bebek perendaman serbuk batu bata merah.