

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Bolu kukus merupakan salah satu dari sekian banyak makanan tradisional di Indonesia yang menggunakan bahan dasar berupa telur ayam segar. Telur ayam segar yang digunakan harus memiliki kualitas yang masih baik. Pada dasarnya kualitas telur ayam segar baik berat telur maupun isi telur beragam dipasaran tergantung pada telur umur ayam tersebut. Sebab, semakin lama telur umur ayam maka kualitas telur ayam semakin menurun. Sehingga, dapat memberikan karakter pada bolu kukus yang tidak disukai. Disamping itu, telur ayam segar juga tidak tahan lama bila disimpan, penyimpanan juga harus membutuhkan ruang yang besar.

*Freeze dried egg* (telur yang dikering bekukan) memudahkan dalam formulasi bolu kukus. Pada dasarnya *freeze dried egg* merupakan salah satu bentuk pengawetan telur melalui proses pengeringan menggunakan alat *freeze dryer*. Alat tersebut memiliki kelebihan yaitu dalam mempertahankan mutu hasil pengeringan, khususnya untuk produk-produk yang sensitif terhadap panas antara lain dapat mempertahankan stabilitas produk, dan dapat mempertahankan stabilitas struktur bahan. Menurut Hariyadi (2013) dalam pengeringan beku, mutu produk yang dihasilkan tidak banyak mengalami perubahan meliputi permukaan bahan, densitas bahan, mudah disegarkan kembali, warna, mutu *flavor* dan nilai gizi dapat dipertahankan. Sehingga, pengeringan beku lebih unggul dari metode pengeringan

yang lain. Dari hal tersebut diharapkan karakteristik bolu kukus yang terbentuk tidak jauh berbeda dengan bolu kukus pada umumnya yang menggunakan telur ayam segar. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian dalam aplikasi *freeze dried egg* dalam formulasi bolu kukus sebagai pengganti telur ayam segar.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui karakteristik bolu kukus yang menggunakan telur dengan umur yang berbeda yang dikering bekukan menggunakan *freeze dryer*, serta pengaruhnya terhadap bolu kukus yang dihasilkan.

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai sumber informasi pengaplikasian *freeze dried egg* berdasarkan telur umur yang baik digunakan untuk pembuatan bolu kukus.