

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Telur merupakan salah satu bahan pangan dengan nilai nutrisi yang baik. Selain air, telur mengandung protein, karbohidrat, lemak, mineral serta vitamin dalam jumlah memadai. Telur juga banyak mengandung berbagai asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Namun perlu diketahui bahwa telur juga merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan. Kerusakan pada telur dikarenakan kandungan air dan protein yang tinggi yaitu 74,0% – 70,8% dan 12,8% – 13,1% serta lemak 11,5% – 14,3% (Dirjen Gizi Departemen Kesehatan RI, 1989). Kandungan air dan protein yang tinggi pada telur tersebut merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroba, dengan kondisi tersebut telur harus diberikan penanganan yang tepat untuk mempertahankan nilai gizi yang terkandung didalamnya.

Umumnya penanganan yang dilakukan yaitu diolah menjadi telur asin. Telur asin yang beredar di masyarakat hanya mempunyai variasi rasa asin saja, dimungkinkan masyarakat merasa jenuh untuk mengkonsumsi telur asin, sehingga timbul ide untuk menarik minat konsumen yaitu dengan cara menambah cita rasa pada telur. Untuk itu perlu dilakukannya diversifikasi produk dengan menciptakan telur homogen dengan penambahan kunyit, gula aren, dan garam. Telur homogen adalah telur yang kuning dan putih telurnya sudah tercampur didalam cangkang telur sehingga membentuk tekstur yang baru. Penambahan kunyit pada telur homogen ini diharapkan dapat meningkatkan aroma dan cita rasa yang lebih baik,

karena kunyit mengandung minyak atsiri yang berfungsi selain sebagai antimikroba, kunyit juga mengandung pigman kurkumin yang dapat memberi karakteristik kepedasan dan warna kuning pada telur (Winarto dan Lentera, 2004). Adapun pemberian gula aren dan garam selain memberikan cita rasa manis dan asin pada telur homogen, gula aren dan garam juga berguna untuk menghambat perkembangan mikroba dan pengawet karena dapat mengikat air.

Pembuatan telur ini dengan cara melubangi cangkang telur dan menambahkan ekstrak kunyit, gula aren dan garam akan merubah komposisi isi telur tersebut. Penambahan ekstrak kunyit akan meningkatkan kadar air dalam telur, sehingga berpengaruh terhadap pertumbuhan mikroba. Disamping itu pemberian gula aren dan garam yang dapat mengikat air diduga akan mempengaruhi aktivitas mikroba. Meningkatnya mikroba akan mempengaruhi karakteristik fisik pada telur. Perubahan karakteristik fisik pada telur homogen tersebut akan berpengaruh terhadap tingkat kesukaan telur homogen. Telur homogen termasuk produk baru sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui atau menentukan masa simpannya. Masa simpan telur homogen ini ditentukan oleh kadar air dan total mikroba yang terkandung di dalam telur.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama simpan telur homogen yang ditambahkan kunyit, gula aren dan garam ditinjau dari kadar air, total mikroba, dan kesukaan. Manfaat dari penelitian ini adalah terciptanya produk baru yang unik, berdaya saing dan menyehatkan apabila dikonsumsi serta dapat memberikan informasi mengenai variasi rasa pada telur dan dapat menentukan lama simpan telur homogen.