

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk peternakan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang bergizi tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena merupakan sumber protein, asam lemak, mineral dan vitamin. Telur juga merupakan produk yang mudah rusak, oleh karena itu diperlukan usaha dalam pengolahan ataupun pengawetan yang dapat mempertahankan kualitas telur dan memperpanjang masa simpan telur (Lukito *et al.*, 2012). Salah satu pengawetan telur dapat dilakukan dengan cara pengasinan atau yang sering disebut dengan produk telur asin.

Daerah yang terkenal dengan produk telur asinnya adalah Kabupaten Brebes, Jawa Tengah dan juga sebagai sentra telur itik di Jawa. Telur itik merupakan salah satu keuntungan tersendiri di Kabupaten Brebes karena berpotensi besar meningkatkan perekonomian masyarakat Brebes, dimana telur itik akan diolah menjadi telur asin sehingga dapat meningkatkan nilai tambah (*add value*) dari telur itik itu sendiri, selain itu Kabupaten Brebes juga memiliki ketersediaan lahan dan pakan sebagai daya dukung untuk beternak itik. Menurut Handayani *et al.* (2007) yang mengungkapkan bahwa usaha ternak itik di Brebes mempunyai daya dukung tinggi karena adanya ketersediaan bahan pakan, selain itu juga merupakan tradisi penduduk setempat, serta didukung juga dengan daerah pemasaran yang dekat seperti kota Jakarta dan kota-kota besar yang lain.

Peluang tersebut kurang dapat dimanfaatkan oleh peternak itik secara maksimal. Seiring berjalannya waktu produksi telur itik di Kabupaten Brebes semakin menurun, padahal telur itik merupakan bahan baku utama dalam pembuatan telur asin. Hal ini sesuai dengan data BPS Kabupaten Brebes dalam Tahun 2015 yang menyatakan bahwa produksi telur itik dari Tahun 2011 hingga Tahun 2014 mengalami penurunan yaitu dari 69.717.227 butir menjadi 66.970.735 butir. Menurut Tamzil (2014), penurunan produksi telur pada unggas dapat diakibatkan karena stress panas. Suharno (2002) mengatakan bahwa untuk mengatasi kekurangan bahan baku utama yaitu telur itik, produsen telur asin di Kabupaten Brebes biasanya membeli telur itik dari daerah Purwadiwangсах dan Pasurungan Lor. Telur yang digunakan dalam pembuatan telur asin harus dalam kondisi segar dan masih baru, tidak terdapat kotoran pada kerabang telur, selain itu juga harus dalam keadaan utuh dan tidak retak (Suharno dan Setiawan, 2012).

Pengembangan usaha telur asin di Brebes sebenarnya sangat menjanjikan karena selain merupakan produk khas Kabupaten Brebes, dalam pembuatan telur asin juga sangat mudah, bersifat tahan lama karena sudah mengalami pengawetan, meningkatkan nilai tambah produk terhadap telur itik, serta kandungan gizi pada telurnya juga tidak berubah. Menurut Puspitasari *et al.* (2014) selain telur asin mudah dibuat dan bersifat tahan lama sehingga dapat disimpan untuk kebutuhan yang akan datang, juga terdapat banyak kandungan gizi pada telur asin yaitu asam amino sekitar 10 asam amino essensial. Menurut data BPS Kabupaten Brebes (2016) pada tahun 2015, jumlah produsen telur asin di Kabupaten Brebes yaitu sekitar 52 unit usaha yang sudah bersertifikat P-IRT dengan jumlah tenaga kerja

sekitar 160 orang, dan dapat memproduksi sekitar 4.420.110 butir telur dalam 1 tahun. Masyarakat di Kabupaten Brebes masih membuat telur asin secara turun temurun. Menurut Amrillah (2013) bahwa sebagai sentra produksi telur asin, masyarakat Kabupaten Brebes memiliki ketrampilan membuat telur asin yang telah diwarisi secara turun temurun sehingga pembuatan telur asin ini berpadu dengan kehidupan sebagian masyarakatnya yang terus berkesinambungan dari generasi yang satu ke generasi berikutnya.

Pembuatan telur asin di Kabupaten Brebes umumnya menggunakan metode pemeraman. Pembuatan telur asin dengan metode pemeraman menggunakan adonan lebih rumit namun dapat menghasilkan kualitas produk yang lebih baik, seperti warna yang lebih bersih dan rasa yang lebih enak dan gurih. Hal ini sesuai dengan pendapat Supriyadi (2014) yang menyatakan bahwa ada banyak cara membuat telur asin, mulai dari bahan yang sederhana (garam) hingga menggunakan berbagai macam bahan dengan cara pemeraman yang bertujuan untuk memperoleh rasa dan aroma yang diinginkan. Campuran bahan dalam pembuatan telur asin dengan metode pemeraman selain garam dan air adalah abu gosok atau batu bata atau tanah liat atau ada juga mencampur 2 jenis dari bahan tambahan tersebut.

Variasi penggunaan bahan-bahan tersebut tentu akan menjadi teknologi yang harus dipilih produsen, bahan apa yang lebih baik dan lebih dibutuhkan. Keputusan untuk mengadopsi suatu teknologi oleh produsen dapat dilihat dari faktor-faktor sosial seperti umur, pendidikan formal, pengalaman berusaha pendidikan non formal, motivasi dan kosmopolitan. Menurut Van den Ban dan

Hawkins (1999), variabel yang erat kaitannya dengan adopsi teknologi, yaitu pada pendidikan karena memerlukan pengetahuan atau keterampilan khusus, dan adopsi inovasi biasanya dipengaruhi oleh kelompok sosial dimana mereka akan saling bertukar pengalaman.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Apa teknologi bahan pemeraman yang digunakan oleh produsen dalam pembuatan telur asin di Kabupaten Brebes?
2. bagaimana karakteristik sosial produsen telur asin di Kabupaten Brebes?
3. Bagaimana hubungan faktor-faktor sosial telur asin dengan penerapan teknologi bahan pembuatan telur asin di Kabupaten Brebes?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui penerapan teknologi bahan pemeraman yang digunakan dalam pembuatan telur asin di Brebes
2. Mengetahui penerapan teknologi bahan pemeraman telur asin yang digunakan produsen berdasarkan faktor-faktor sosialnya
3. Menganalisis hubungan faktor sosial produsen telur asin dengan penerapan teknologi pembuatan telur asin.

Manfaat penelitian ini adalah

1. Menjadi bahan referensi untuk ilmu terkait dan pedoman dalam menerapkan teknologi inovasi pembuatan telur asin.

2. Manfaat bagi produsen adalah memberikan referensi bagi produsen tentang penerapan teknologi yang paling baik dan paling banyak digunakan.
3. Manfaat bagi peneliti adalah mampu menganalisis faktor-faktor sosial yang berhubungan dengan penerapan teknologi dalam pembuatan telur asin di Kabupaten Brebes