

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, sumber daya alam ini berupa sumber daya alam hayati dan hewani dengan adanya sumber daya alam tersebut Indonesia dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi mikro yaitu protein, lemak dan karbohidrat sendiri. Sumber daya alam hayati dapat diperoleh dari tumbuh-tumbuhan mengingat Indonesia memiliki tanah yang subur. Sedangkan sumber daya alam hewani dapat diperoleh dari ikan, daging, dan telur sebagai pemenuhan kebutuhan protein.

Telur dikalangan masyarakat sudah tidak asing lagi sebagai sumber protein hewani yang mempunyai gizi sangat tinggi dan didalamnya mengandung vitamin, protein, lemak, dan mineral. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur juga memiliki beberapa kekurangan/kelemahan yaitu rentan rusak, baik kerusakan secara alami, kimiawi, ataupun karena mikroba yang masuk dari pori-pori pada cangkang telur (Iza, N. dkk., 2020). Kekurangan/kelemahan tersebut dapat ditangani dengan pengasinan telur yakni membuat telur asin. Pengasinan telur dilakukan dengan tujuan untuk mengawetkan (memperpanjang daya simpan), meningkatkan mutu organoleptik dan nilai ekonomi pada masyarakat serta bisa menghilangkan bau amis (Indrawan, I dkk., 2012).

Pembuatan telur asin dapat menggunakan telur bebek maupun telur ayam tetapi yang sering digunakan adalah telur bebek karena kulit cangkangnya tebal dan rasanya lebih enak, Ada beberapa cara pengasinan telur bebek, tetapi pada dasarnya dapat dibagi menjadi 2, yaitu cara basah dan cara kering. Cara basah yaitu dengan merendam telur bebek kedalam larutan garam, sedangkan cara kering dengan menggunakan bahan pembungkus, baik dari bahan tanah liat, bubuk bata, atau menggunakan garam atau bahan lain yang sudah dicampur dengan garam (Zulaekah & Widiyaningsih, 2005).

Pengasinan telur ini memiliki manfaat yakni nilai gizi telur dapat dipertahankan dalam waktu yang relatif lama, nilai jual telur dapat ditingkatkan, dan praktis dalam menghidangkan. Pengasinan telur juga memberikan manfaat kepada pelaku usaha yakni terciptanya peluang usaha, terciptanya peluang tenaga kerja baru, terciptanya produk pangan baru dalam pemenuhannya pangan, terciptanya relasi baru, pemenuhan pendapatan dan lain-lainnya. Pengasinan ini juga memberikan keuntungan kepada peternak telur bebek, karena orang lebih suka mengonsumsi telur bebek setelah menjadi telur asin di banding telur bebek yang belum diasinkan rasanya cenderung amis.

Pengasinan telur selain bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan memenuhi kebutuhan protein juga dapat membuka peluang kewirausahaan. Peluang usaha telur asin sendiri cukup diminati dikalangan masyarakat karena bahan baku yang mudah dijumpai dan proses pembuatan yang mudah. Pelaku usaha telur asin di wilayah singosari sendiri terdapat kurang lebih belasan usaha telur asin yang tesebar diberbagai tempat, hal ini mengakibatkan pelaku usaha harus mempertahankan kualitas telur asin yang dimilikinya agar tetap menjadi pilihan bagi konsumen untuk kembali datang membeli produk telur asin yang diproduksinya.

Di Desa Tamanharjo terdapat salah satu pelaku usaha telur asin yang sudah cukup lama berdiri yakni pada tahun 2013. Bu Mutmainnah merupakan pemilik usaha rumahan telur asin dengan dua karyawan. Telur asin Bu Mutmainnah biasa dikenal dengan sebutan telur asin "MZ". Bahan baku pembuatan telur asin Bu Mutmainnah sudah memiliki rekanan peternak telur bebek. Pembuatan telur asin tergantung dari tersedianya bahan baku atau tergantung pesanan yang ada. Pada awal mula usaha ini di rintis Bu Mutmainnah hanya memproduksi sebanyak 100 – 200 butir telur asin per-harinya dengan penjualan menjajakan secara langsung ke pasaran. Dengan berkembangnya waktu pembuatan telur asin saat ini kira-kira bisa mencapai 1.000 – 3.000 butir telur asin perharinya dan mempunyai pelanggan tetap.

## B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penulisan latar belakang diatas adalah bagaimana mutu organoleptik dan nilai ekonomi produk telur asin “MZ” di Desa Tamanharjo Kecamatan Singosari Kabupaten Malang dibandingkan dengan usaha telur asin lainnya di wilayah singosari?

## C. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan rumusan masalah diatas adalah:

### 1. Tujuan umum.

Mengetahui mutu organoleptik dan nilai ekonomi produk telur asin “MZ” di Desa Tamanharjo Kecamatan Singosari Kabupaten Malang.

### 2. Tujuan khusus.

- a. Menganalisis mutu organoleptik produk telur asin “MZ” di Desa Tamanharjo.
- b. Menganalisis nilai ekonomi produk telur asin “MZ” di Desa Tamanharjo.

## D. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan tujuan diatas adalah:

### 1. Manfaat teoritis.

Memberikan sumbangan ilmiah dan dapat menjadi refrensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan mutu organoleptik dan nilai ekonomi produk telur asin serta menjadi bahan kajian lebih lanjut.

### 2. Manfaat praktis.

#### a. Bagi akademis.

Memberikan sumbangan pemikiran bagi akademis mengenai mutu organoleptik dan daya terima produk telur asin.

#### b. Bagi masyarakat umum.

Memberikan informasi yang berguna kepada masyarakat tentang mutu organoleptik dan daya terima produk telur asin.

c. Bagi pemerintah.

Memberikan gambaran dan masukan kepada pemerintah daerah mengenai pemenuhan sumber protein melalui mutu organoleptik dan daya terima produk telur asin.

d. Bagi peneliti.

Menambah wawasan dan pengalaman langsung peneliti tentang mutu organoleptik dan daya terima produk telur asin.