

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Telur Asin

Telur merupakan salah satu bahan pangan memiliki kandungan gizi lengkap yaitu protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Telur yang banyak dikonsumsi dimasyarakat yakni telur bebek, telur ayam, dan telur puyuh. Telur merupakan salah satu bahan pangan berasal dari unggas yang mudah rusak dan busuk. Umumnya telur memiliki daya simpan yang pendek dengan masa simpan 2 - 3 minggu setelah itu kualitas telur akan menurun (Ariviani dkk, 2023). Kerusakan tersebut dapat disebabkan karena kerusakan fisik, kimiawi, dan mikroorganisme melalui pori-pori kulit telur.

Pengawetan telur melalui pengasinan merupakan upaya untuk mempertahankan daya simpan telur agar tidak mudah rusak. Selain mempertahankan daya simpan pengasinan telur juga bertujuan untuk memberi nilai tambah. Pengasinan telur dapat dilakukan dengan cara tradisional dan modern. Pengasinan secara modern dilakukan dengan cara pendinginan sedangkan pengasinan tradisional diperlukan dalam kebutuhan rumah tangga. Kebanyakan telur yang diasinkan yaitu telur bebek, tidak menutup kemungkinan telur jenis yang lainnya (Adelia, dkk 2023).

Telur bebek merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah ditemukan dan bergizi tinggi. Keunggulan telur bebek diantaranya kaya akan mineral dan vitamin, akan tetapi telur bebek memiliki kekurangan yaitu aroma amis yang kuat, sehingga sebagian besar masyarakat tidak langsung dikonsumsi melainkan diolah menjadi telur asin. Telur bebek mempunyai kekurangan dengan telur unggas lainnya yaitu mempunyai kandungan asam lemak jenuh yang tinggi yang dapat mengakibatkan peningkatan kadar kolesterol dari telur bebek. Telur bebek juga mempunyai pori-pori kulit yang sangat besar, sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin (Asih, 2010) dalam pengamatan (Adelia dkk, 2023).

Telur asin merupakan pengawetan telur yang dapat ditemukan di beberapa Negara, seperti Indonesia, Cina dan Taiwan. Keuntungan dari proses pengasinan atau pengawetan adalah meningkatkan cita rasa, yang masir atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur (Adelia dkk, 2023). Telur asin dapat dibuat dengan cara merendam dengan media serbuk batu bata dan garam. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam cangkang telur. Serbuk batu bata berfungsi untuk menghilangkan bau amis pada telur bebek dan memperpanjang masa simpan telur. Dengan pengasinan ini telur asin diharapkan dapat meminimalkan terjadinya pembusukan. Cara pembuatan telur asin dengan menggunakan adonan garam akan menghasilkan telur asin yang lebih bagus mutunya, warna lebih menarik serta memiliki cita rasa yang lebih enak, tetapi proses pembuatannya lebih rumit dan waktu yang diperlukan lebih lama. Telur asin yang akan diasinkan harus memenuhi beberapa persyaratan sebagai berikut:

- a. Telur masih segar dan baru.
- b. Telur harus bersih dari kotoran.
- c. Kulit telur masih utuh dan tidak retak.
- d. Tidak berbau busuk.

1. Proses pembuatan telur asin.

a. Alat dan bahan

Alat :

- Ember.
- Ember peniris.
- Sikat besi cuci piring.
- Gayung.
- Kaleng.
- Panci.
- Tungku.

Bahan :

- Telur bebek.
- Garam kasar.
- Serbuk batu bata merah.
- Air.

b. Langkah-langkah pembuatan:

- Pemilihan telur bebek, dengan cara 2 telur bebek saling dibenturkan jika ada yang retak segera dipisahkan. Kondisi yang diinginkan telur keadaan utuh dan tidak ada retak.

- Pencucian telur bebek, dengan direndam pada ember yang berisikan air dan telur bebek digosok menggunakan sikat besi satu-satu hingga bersih tidak ada kotoran pada cangkang telur bebek.
- Penirisan telur bebek, setelah dicuci sebelum masuk pada pengasinan telur bebek ditiriskan/dikeringkan.
- Pengasinan telur bebek, pada tahap ini serbuk batu bata merah diberi air terlebih dahulu dibuat seperti adonan bubuk. Setelah adonan batu bata merah siap dapat dimasukkan kedalam ember baru sebagai tempat pengasinan telur. Adonan dimasukkan ke dalam ember hingga merata pada bagian dasar ember. Setelah itu garam ditaburkan merata keatas adonan batu bata merah, kemudian telur bebek dimasukkan kedalam ember disusun rapi dan ditaburi garam kasar hingga merata. Kemudian telur bebek tersebut ditutupi dengan adonan batu bata merah. Telur bebek tersebut didiamkan selama $\pm 10 - 14$ hari.
- Pembonkaran telur asin, pengambil telur asin pada adonan batu bata merah dan garam satu-satu pada ember pengasinan.
- Pencucian telur asin, ditahap ini telur asin direndam pada ember berisi air dan telur asin digosok menggunakan sikat besi satu-satu hingga bersih tidak ada kotoran pada cangkang telur asin.
- Penirisan telur asin, setelah dicuci sebelum masuk pada pengasinan telur asin ditiriskan/dikeringkan.
- Perebusan telur asin, pengukusan telur asin dilakukan selama 1 jam, semakin lama pengukusan telurasin maka daya simpanya juga semakin lama.

2. Nilai gizi telur asin

Nilai gizi pada telur bebek setelah dilakukan pengawetan menjadi telur asin dapat dilihat pada tabel berikut:

2.1 Tabel Nilai Gizi Telur Bebek dan Telur Asin.

No.	Unsur gizi	Berat per-100 gram	
		Telur bebek	Telur asin
1.	Energi (kkal)	187	179
2.	Protein (g)	11,8	13,6
3.	Lemak (g)	14,2	13,3
4.	Karbohidrat (g)	3	4,4
5.	Air (g)	70	66,5

6.	Kalsium (mg)	60	120
7.	Natrium (mg)	115	483
8.	Kalium (mg)	80	140,1
9.	Zat besi (mg)	1,7	0
10.	Vitamin A (mg)	180	253

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat jika sebagian besar nilai gizi mengalami sedikit perubahan hanya pada nilai gizi natrium dan kalsium mengalami perubahan nilai gizi cukup besar ini dikarenakan pada pengawetan telur bebek menjadi telur asin terdapat pengaruh garam kasar.

3. Manfaat telur asin

Menurut (Adelia dkk, 2023) manfaat yang dimiliki telur asin adalah sebagai berikut ini:

- a. Menjaga dan meningkatkan fungsi penglihatan.
- b. Membangun serta memperbaiki jaringan yang rusak.
- c. Membantu menjaga kekebalan tubuh manusia.
- d. Menurunkan adanya risiko osteoporosis.
- e. Membantu menjaga kesehatan ibu hamil dan janin.
- f. Mencegah terjadinya anemia.
- g. Kaya akan antioksidan.
- h. Memperlancar peredaran darah.
- i. Membantu meningkatkan fungsi otak.
- j. Membantu mengatasi tekanan darah tinggi.

B. Mutu Organoleptik Telur Asin

Mutu adalah gabungan dari sejumlah atribut yang dimiliki oleh bahan atau produk pangan yang dapat dinilai secara organoleptik. Mutu organoleptik adalah mutu yang sangat penting dalam industri pangan karena hasilnya merupakan pintu terakhir yang menentukan apakah produk tersebut dapat dijual atau tidak. Mutu organoleptik bahan pangan adalah ciri karakteristik bahan pangan yang dimunculkan oleh satu atau kombinasi dari dua atau lebih sifat-sifat yang dapat dikenal dengan menggunakan pancaindra manusia. Faktor yang mempengaruhi uji organoleptik suatu hidangan yang menyangkut kualitas dari hidangan tersebut yaitu cita rasa. Dalam melakukan pengamatan cita rasa adanya

rangsangan terhadap berbagai indera yang ada pada tubuh, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Daya terima ini dipengaruhi beberapa faktor diantaranya:

1. Cita Rasa.

Faktor utama yang mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan adalah rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan tersebut. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan. Kedua aspek ini sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan. Komponen-komponen yang berperan dalam menentukan rasa makanan antara lain aroma, bumbu dan penyedap, keempukan, kerenyahan, tingkat kematangan, serta temperatur makanan.

Menurut (Koswara, dkk 2017) bahwa telur asin yang dibuat dengan cara pembaluran serbuk bata merah mempunyai cita rasa asin yang khas. Cita rasa asin pada telur disebabkan terdapatnya sejumlah kandungan garam yang ditambahkan pada saat proses perendaman telur. Cita Rasa telur asin jika memiliki kualitas yang bagus memiliki rasa asin yang tidak menyengat.

2. Aroma.

Aroma atau bau yang disebarkan oleh suatu hidangan mempunyai daya tarik yang kuat dalam merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera. Aroma dapat dikaitkan dengan keberadaan senyawa yang dapat menimbulkan kesan pada hidangan dengan hanya dicium aromanya saja. Aroma merupakan komponen tertentu yang mempunyai beberapa fungsi dalam makanan, diantaranya bersifat memperbaiki, membuat lebih bernilai atau dapat diterima sehingga peranan aroma disini mampu menarik kesukaan konsumen terhadap makanan tersebut.

Menurut (Koswara dkk, 2017) menyatakan jika pengolahan telur asin dengan pembaluran garam dan serbuk batu bata merah dan abu gosok dapat mengurangi aroma amis pada telur asin sehingga telur asin memiliki aroma khas telur asin. Aroma telur asin jika memiliki kualitas yang bagus tidak memiliki bau amis dan tidak berbau busuk.

3. Tekstur.

Tektur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa daging, keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indra pengecap. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat mempengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan. Konsistensi dapat juga dikatakan suatu keadaan yang berkaitan dengan tingkat kepadatan dan kekentalan suatu hidangan. Istilah yang menggambarkan konsistensi adalah cair, kental, dan padat.

Menurut (Koswara dkk, 2017) bahwa didapatkan hasil telur asin dengan perendaman batu bata memiliki tekstur empuk. Selain itu tekstur yang dimiliki telur asin yakni kuning telur masir atau berpasir. Tekstur telur asin jika memiliki kualitas yang bagus memiliki tekstur masir pada kuningnya dan kering pada putihnya (jika digigit tidak mengeluarkan cairan).

4. Warna.

Warna merupakan aspek yang sangat penting dalam pengamatan suatu hidangan. Dalam seni tata saji, warna merupakan salah satu faktor yang akan menjadi nilai jual suatu hidangan. Kombinasi warna yang menarik dapat meningkatkan cita rasa pada suatu hidangan. Menurut (Koswara dkk, 2017) warna pada telur asin ialah putih telur bersih dan kuning pada tengahnya (kuning telur). Warna telur asin jika memiliki kualitas yang bagus memiliki kuning telur bewarna kuning dan putih telurnya bewarna putih bersih.

C. Nilai Ekonomi

Nilai atau "value" dalam ekonomi diartikan sebagai "arti barang secara ekonomis", diantaranya: nilai pakai atau nilai tukar. Menurut kamus besar bahasa Indonesia, nilai adalah harga dalam arti taksiran harga. Nilai adalah konsep yang sentral peranya dalam penjualan. Ekonomi atau economic dalam banyak literatur ekonomi disebutkan berasal dari bahasa Yunani yaitu kata Oikos atau Oiku dan Nomos yang berarti peraturan rumah tangga. Dengan kata lain pengertian ekonomi adalah semua yang

menyangkut hal-hal yang berhubungan dengan perikehidupan dalam rumah tangga tentu saja yang dimaksud dan dalam perkembangannya kata rumah tangga bukan hanya sekedar merujuk pada satu keluarga yang terdiri dari suami, isteri dan anak-anaknya, melainkan juga rumah tangga yang lebih luas yaitu rumah tangga bangsa, negara dan dunia.

Nilai ekonomi adalah ukuran manfaat yang diperoleh suatu barang atau jasa bagi individ. Nilai ekonomi juga dapat berupa harga maksimum atau jumlah uang yang bersedia dibayar seseorang untuk suatu barang atau jasa. Namun nilai ekonominya dapat berubah jika harga barang atau jasa tersebut berubah. Jika harga suatu produk naik secara signifikan, masyarakat mungkin tidak lagi membeli produk tersebut sehingga menyebabkan penurunan nilai ekonominya. Akibatnya, produsen produk tersebut mungkin akan menurunkan harga karena nilai ekonomi yang lebih rendah akan menyebabkan penurunan penjualan produk tersebut. Maka dari itu perlu diperhitungkan nilai ekonomi pada penjualan produk dengan variabel yang dapat digunakan diantaranya:

1. Food Cost.

Merupakan semua biaya yang terkait dalam bahan baku pembuatan produksi baik langsung dan tidak langsung dengan prosentase ideal food cost 40 – 60%. Berfungsi sebagai alat kontrol atau pengendali biaya bahan baku.

2. Labor Cost.

Merupakan semua biaya yang terkait gaji karyawan atau insentif karyawan, baik bersifat harian, mingguan, bulanan, lebur, dan lain-lain dengan prosentase ideal labor cost 15 – 35%.

3. Overhead Cost.

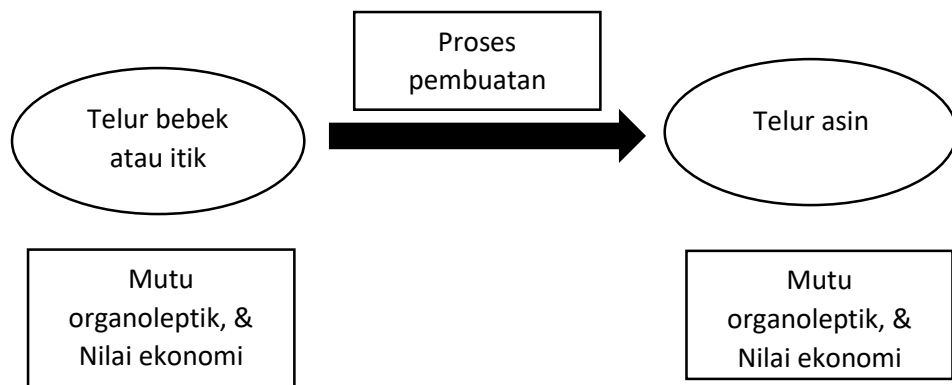
Merupakan semua biaya yang terkait pengeluaran untuk operasional produksi yakni seperti biaya administrasi, biaya energi, marketing ongkos transportasi dan lain - lain, overhead cost juga biasanya bergabung dengan sub-sistem lainnya seperti biaya listrik, air dan lain – lain dengan prosentase ideal overhead cost 25 – 45%.

4. Profit.

Perhitungan harga jual selain memperhitungkan biaya produksi juga memperhitungkan profit, prosentase ideal profit 10 – 15%.

D. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penelitian adalah suatu uraian dan visualisasi konsep atau variable dari masalah yang ingin diteliti. Adapun kerangka konsep sesuai dengan mutu organoleptik dan nilai ekonomi produk telur asin dapat dilihat pada gambar tujuan penelitian dalam pelaksanaan di bawah ini.



Keterangan :

□ = Variabel yang diteliti.

Gambar 2.1. Kerangka Konsep.

E. Hipotesis

Dapat mengetahui mutu organoleptik dan nilai ekonomi produk telur asin "MZ" di Desa Tamanharjo Kecamatan Singosari Kabupaten Malang di masyarakat.