

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Itik merupakan salah satu ternak yang selain dimanfaatkan dagingnya yang lezat, telurnya juga memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Di dalam sebutir telur itik tersusun atas beberapa komponen, antara lain yaitu 66% air, dan 34% bahan kering yang tersusun atas 12% protein, 10% lemak, 1% karbohidrat dan 11% abu. Kuning telur itik mengandung sekitar 48% air dan sekitar 33% lemak serta mengandung vitamin, mineral, kolestrol dan pinen. Putih telur tersusun atas protein terutama lisosim yang memiliki kemampuan sebagai zat anti bakteri (Andraini *et al.*, 2015).

Telur merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang bergizi tinggi untuk memenuhi kebutuhan tubuh sebagai sumber protein, asam lemak, vitamin dan mineral. Selain itu, telur merupakan suatu produk asal hewan yang mudah diperoleh oleh masyarakat karena harganya yang terjangkau. Namun selain memiliki kelebihan, telur juga memiliki kekurangan berupa karakteristiknya yang mudah rusak sehingga perlu dilakukan berbagai upaya untuk mengatasinya. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu dengan cara melakukan pengawetan telur untuk memperpanjang masa simpan pada telur. Proses pengawetan telur dapat dilakukan dengan cara pengasinan.

Proses pengasinan telur dapat menggunakan beberapa metode yaitu pengasinan telur metode basah dengan merendam telur dalam larutan garam jenuh dan metode kering atau pembaluran telur dengan adonan yang terdiri atas campuran garam, abu gosok dan bubuk bata merah (Lesmayati dan

Rohaeni, 2014). Dalam proses pembuatan telur asin, garam berfungsi untuk memberikan rasa asin dan sebagai bahan pengawet karena garam dapat mengurangi kelarutan oksigen dan menyerap air dari dalam telur sehingga zat gizi yang terkandung dalam telur tidak mudah rusak atau hilang (Irfan *et al.*, 2021).

Proses pembuatan telur asin pada umumnya hanya menggunakan garam saja yang nantinya akan menghasilkan telur asin original. Menurut Lesmayati dan Rohaen (2014) menyatakan bahwa, proses pembuatan telur asin untuk menghasilkan telur asin dengan citarasa (warna, rasa dan aroma) yang optimal, dapat dilakukan pemeraman selama 15 hari. Proses pemeraman yang mencapai 15 hari ini sering kali menjadi masalah di kalangan industri telur asin karena tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen dengan cepat. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya pembuatan telur asin yang lebih cepat dengan kualitas yang sama.

Salah satu inovasi dalam pembuatan telur asin adalah dengan penambahan herbal berupa perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*). Kandungan yang terdapat di dalam perasan jeruk nipis berupa senyawa minyak atsiri yang dihasilkan dari kulit buah tanaman genus *Citrus* diantaranya *206 inalool*, *sitrinelol*, *geraniol*,  $\alpha$ -*pinen*, *mirsen*,  $\beta$ -*pinen*, *sabinen*, *geranil asetat*, *geranial*,  $\beta$ -*kariofilen* dan  $\alpha$ -*terpineol* dapat mengurangi bau amis pada ikan segar (Mauliadi *et al.*, 2017). Selain itu, menurut Mauliadi *et al.* (2017) di dalam jeruk nipis juga mengandung senyawa asam diantaranya asam sitrat sebanyak 7-7,6%, geranil asetat dan

linalin asetat. Senyawa asam yang terkandung didalam perasan jeruk nipis ketika dicampur dengan adonan telur asin yang di dalamnya terdapat garam yang tinggi akan menyebabkan pengikisan pada permukaan cangkang telur dikarenakan proses korosif yang dihasilkan.

Telur asin dengan penambahan herbal perasan jeruk nipis diharapkan dapat mengurangi aroma amis dan mempercepat proses pengasinan, serta mampu meningkatkan cita rasa. Dari penelitian ini diharapkan pembuatan telur asin menjadi lebih cepat dengan kualitas yang sama. Berdasarkan ulasan di atas menunjukkan bahwa penting untuk meneliti bagaimana pengaruh lama waktu pemeraman dengan penambahan persan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) terhadap aroma dan rasa telur asin.

## **B. Perumusan Masalah**

Telur asin merupakan sebuah produk teknologi hasil ternak yang sederhana namun dapat meningkatkan daya tahan dan nilai tambah pada telur. Telur asin merupakan hasil dari proses pengawetan dengan menggunakan penambahan garam yang berfungsi sebagai pemberi cita rasa dan bahan pengawet. Proses pemeraman yang memakan waktu cukup lama hingga mencapai 15 hari sering kali menjadi permasalahan di kalangan industri telur asin karena kurang cepat dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya pembuatan telur asin yang lebih cepat dengan kualitas yang sama dengan cara penambahan perasan jeruk nipis pada telur asin. Kandungan pada jeruk nipis berupa senyawa asam dapat mengikis kulit telur sehingga diharapkan dapat

mempercepat proses pemeraman, selain itu aroma pada jeruk nipis juga diharapkan dapat mengurangi bau amis serta mampu meningkatkan cita rasa telur asin.

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh lama waktu pemeraman dengan penambahan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) terhadap aroma telur asin
2. Mengetahui pengaruh lama waktu pemeraman dengan penambahan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) terhadap rasa telur asin

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi penulis penelitian dapat menambah pengetahuan tentang pengaruh lama waktu pemeraman dengan penambahan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) terhadap aroma dan rasa.
2. Bagi masyarakat dapat memberikan informasi mengenai bahan yang baik untuk membuat telur asin.
3. Menciptakan inovasi baru untuk mempercepat dalam proses pembuatan telur asin.

### **E. Hipotesis**

H<sub>0</sub> = Lama waktu pemeraman dengan penambahan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) tidak berpengaruh terhadap aroma dan rasa telur asin.

H<sub>1</sub> = Lama waktu pemeraman dengan penambahan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) berpengaruh terhadap aroma dan rasa telur asin.