

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Telur merupakan hasil produk dari unggas yang dapat dikonsumsi karena memiliki nilai gizi, terutama protein dan lemak. Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang ditenakkan. Jenis telur yang banyak dikonsumsi adalah telur ayam, telur puyuh dan telur bebek. Pemanfaatan dan pengolahan produk pangan dari bahan dasar telur pun beragam, salah satunya adalah telur asin dengan menggunakan telur bebek sebagai bahan baku. Telur asin merupakan salah satu usaha pengawetan dan memperpanjang umur simpan makanan, proses pembuatannya secara umum masih menggunakan teknik tradisional. Meskipun diawetkan, telur asin tidak mengalami penurunan kualitas gizi karena struktur cangkang telur bebek yang cukup tebal jika dibandingkan dengan cangkang telur ayam yang lebih banyak dijumpai di pasaran.

Produsen telur asin cukup banyak, mencapai kisaran 100 produsen dengan jumlah produksi rata-rata 2.000 butir per bulan. Untuk produsen telur asin yang memiliki skala menengah atau besar, produksi telur asin dapat mencapai 10.000 butir per bulan (klaster Telur Asin Kabupaten Brebes). Produksi telur asin di kabupaten Brebes meningkat dari tahun 2006 sampai dengan tahun 2014. (Hanfan, 2016).

Menurut Whitaker dan Tannenbaum (1977), protein telur mempunyai mutu yang tinggi, karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap, sehingga dijadikan patokan untuk menentukan mutu protein dari bahan pangan yang lain. Menurut Rahayu (2003), kandungan gizi yang cukup lengkap menjadikan telur banyak dikonsumsi dan diolah menjadi produk olahan lain. Kandungan protein telur terdapat pada putih telur dan kuning

telur. Kandungan gizi telur antara lain: air 73,7 %; protein 12,9 %; lemak 11,2%; Karbohidrat 0,9%; dan lemak pada putih telur hampir tidak ada Komala (2008). Menurut Sudaryani (2003), hampir semua lemak di dalam telur terdapat pada kuning telur, yaitu mencapai 32%, sedangkan pada putih telur tidak terkandung lemak.

Produk telur asin yang umumnya beredar selama ini adalah telur asin utuh yang disajikan sebagai lauk makan di rumah makan maupun pasar tradisional. Satu dekade ke belakang, muncul produk makanan ringan dengan menggunakan telur asin sebagai pilihan rasa yang ditawarkan hingga menjadi salah satu topik bahasan yang menarik untuk diangkat dan dituangkan kedalam resep makanan apapun, bahkan di hampir setiap *restaurant* yang bekerjasama dengan jasa kurir *online* menawarkan menu dengan beragam olahan telur asin. Produk olahan yang awalnya dianggap tradisional ini, kini mampu menjajaki aspek sosial yang lebih tinggi serta menjadi daya tarik bagi sebagian besar kaum milenial.

Di Indonesia khususnya, pengusaha *restaurant*, warung makanan siap saji, dan produk makanan kemasan menjual produk pangan dengan saus telur asin sebagai variasi rasa pada produknya, bukan sebagai *main product* yang dijual. Peluang ini dapat dimanfaatkan secara tepat dengan menjual produk olahan telur asin sebagai *main product*. Saus telur asin dipilih karena belum ada produsen lokal yang memanfaatkan peluang ini sebagai opsi. *Target market* dari bisnis ini adalah masyarakat dengan rentang umur 15-60 tahun dengan tingkat perekonomian menengah ke bawah sampai menengah ke atas. Target pasar yang dipilih diharapkan semua golongan masyarakat dapat menikmati saus telur asin.

Pembuatan produk saus telur asin akan dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Gubeng Kertajaya X/C no. 81, Surabaya. Usaha produk saus telur asin termasuk dalam bisnis Usaha Kecil Menengah (UKM) yang

dijalankan di rumah sebagai pusat kegiatan. Usaha rumahan ini sudah mengajukan perijinan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) sebagai jaminan bahwa produk yang dijual sudah memenuhi standar produk pangan yang berlaku. Dengan pencantuman kode IRT maka produk lebih mudah untuk dipasarkan. Pemasangan kode IRT dicantumkan pada label kemasan. Kemasan produk menggunakan jar kaca ulir kecil dengan berat bersih 75 gram per toples dengan merk dagang “Eggy”. Berat bersih produk dan pemilihan kemasan didasarkan pada kemudahan penyimpanan dan keamanan produk. Tekstur saus telur asin yang diharapkan seperti saus mayonais dengan warna kuning seperti kuning telur yang telah direbus.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan, menganalisa, realisasi, serta mengevaluasi kelayakan usaha saus telur asin “Eggy” dari aspek sosial hingga ekonomi.