

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Produksi telur menurut telur itik di kota Jawa Timur pada tahun 2016 mencapai angka 46.814.249. Sedangkan di kota Surabaya, produksi telur itik berada di angka 638.131. hal itu berarti kota Surabaya memiliki produksi telur sebesar 1,73% dari keseluruhan produksi telur itik di Jawa Timur (BPS, 2016).

Telur asin sendiri merupakan sebuah komoditas di Indonesia. Telur asin menjadi komoditas perdagangan yang diminati banyak masyarakat dunia, salah satunya adalah Singapura. Sebanyak 17 ribu butir (setara 2 ton) telur asin telah dikirim ke negara Singapura. Rata-rata konsumsi per kapita (Ditjen PKH, 2016). Direktorat Jendral Peternakan 2016 menyatakan bahwa produksi telur itik pada tahun 2015-2016 mencapai angka 278.535-290.110 juta ton, dibandingkan dengan tahun sebelumnya produksi telur mengalami pertumbuhan hingga 4,16%.

Telur asin merupakan hasil olahan telur dalam keadaan utuh, kandungan garam di dalam telur asin dapat menghambat perkembangan mikroorganisme dan memberi aroma yang khas, sehingga telur asin dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama. Telur asin adalah telur segar yang diolah dalam keadaan utuh dan diawetkan, sekaligus diasinkan dengan menggunakan bahan utama garam (Supriyadi, 2010). Telur asin adalah salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan. Pada prinsipnya proses pembuatan telur asin adalah penggaraman (Mayasari, 2007). Telur merupakan salah satu sumber gizi yang lengkap dan harganya yang relatif terjangkau dibanding susu dan daging menjadi pilihan utama masyarakat untuk mengkonsumsinya.

Daun kemangi mengandung minyak atsiri, senyawa eugenol, arigin dan flavonoid. Selain minyak atsiri daun kemangi juga mengandung flavonoid yang bersifat antibakteri. Teknologi pembuatan telur asin dapat diperkaya dengan penambahan daun kemangi sebagai bahan pengawet alami. Antioksidan yang berupa flavonoid mampu mencegah pertumbuhan bakteri (Cushnie dan Lamb 2005). Teknologi pembuatan telur asin dapat diperkaya dengan penambahan daun kemangi sebagai bahan pengawet alami dan meningkatkan konsumsi kepada masyarakat, sehingga dapat menciptakan produk telur asin terbaru.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penambahan daun kemangi terhadap pembuatan telur asin?

### **1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh penambahan daun kemangi terhadap pembuatan telur asin.