

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur asin merupakan salah satu ciri khas bangsa yang sangat terkenal di Indonesia keberadaannya merupakan suatu pengembangan makanan olahan yang ada di Indonesia. Telur asin merupakan salah satu makanan yang banyak dijual ditempat tempat umum. Telur asin merupakan makanan dengan kadar garam tinggi dan dalam pembuatannya bertujuan agar awet dalam penyimpanan dan memiliki rasa yang khas untuk di nikmati. (Anonim 2005).

Telur asin biasanya di buat dari telur itik, warna kulit telur itu agak biru muda. karena bau amisnya yang tajam. Selain baunya yang lebih amis, telur itik juga mempunyai pori-pori yang lebih besar, sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin. Telah banyak kajian mengenai kandungan gizi pada sebutir telur. Orang juga sudah banyak tahu betapa besar kandungan proteinnya. Namun, kajian mengenai nilai gizi telur asin belum begitu populer. Padahal selain mengandung hampir semua unsur gizi dan mineral lengkap, kandungan kalsium meningkat, setelah pengasinan. (Sri, 2008).

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang paling praktis digunakan, kaya akan protein yang mudah di cerna dan tidak memerlukan pengolahan yang rumit. sehingga telur mempunyai peranan penting untuk mencukupi kebutuhan gizi masyarakat terutama protein hewani (Hadiwiyoto, 1983). Menurut Winarno dan Kuswara (2002) dalam Sudaryani (2003). Telur merupakan produk ternak unggas yang memberikan sumbangan terbesar bagi terciptanya kecukupan gizi masyarakat karena telur mengandung zat gizi yang lengkap bagi pertumbuhan

makhluk hidup. Telur merupakan hasil ternak yang mempunyai andil besar dalam mengatasi masalah gizi masyarakat, karena telur sarat akan zat gizi yang diperlukan untuk kehidupan yang sehat. zat-zat gizi yang ada pada telur sangat mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh. itulah sebabnya, maka telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa tumbuh kembang ibu hamil dan menyusui orang yang sedang sakit atau dalam proses penyembuhan serta usia lanjut

Telur mempunyai tiga komponen pokok yaitu cangkang telur, putih telur dan kuning telur (Ensminger dan Nesheim,1992). Struktur telur tersusun atas : kulit telur, lapisan kulit telur (kutikula), membran kulit telur, kantung udara, *chalaza*, putih telur (*albumen*), membrane vitelin, kuning (*yolk*) dan bakal anak unggas (*germ spot*),telur juga mengandung protein, lemak, serta vitamin dan mineral (Winarno dan Kuswara 2002). Kelebihan kalsium pada telur itik yang diasinkan akan meningkat, dari telur itik yang tidak diasinkan disamping itu baunya yang lebih amis (Ataswan, 1988). Disamping mudah diperoleh, harga telur relatif terjangkau (Rp. 2.500-5000). Banyak faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan telur asin yang di sebabkan oleh bakteri, seperti kurang menjaga haigine sanitasi, kurang lama nya pengeraman, kerusakan cangkang telur dan lamanya penyimpanan itu sangat mempengaruhi kualitas telur asin.

Berdasarkan penanganan dan pengolahan nilai Angka Lempeng Total yang di perbolehkan pada telur asin 5×10^5 /gram salah satu cara untuk mengetahui standart mikrobiologi telur asin yaitu dengan pemeriksaan ALT (Angka Lempeng Total). Angka Lempeng Total merupakan perhitungan jumlah bakteri mesofil dalam tiap 1ml/1gr sampel yg di periksa.

Telur asin buatan yang bermerk sudah terjaga kualitasnya ditinjau dari pengolahan dan pemasaran yang cukup baik, namun tidak dipungkiri masih terdapat adanya kontaminasi dari cemaran mikroba. Apabila tidak terjaganya mutu dan kualitas pada makanan olahan (telur asin) yang dihasilkan, serta kelalaian yang dilakukan oleh para pekerja, lain halnya pada makanan olahan (telur asin) buatan rumahan (home industry) merupakan salah satu jenis makanan olahan yang banyak diproduksi produsen dan cukup diminati oleh masyarakat. Disamping rasanya lebih gurih, harganya yang ditawarkan lebih relative terjangkau, sayangnya belum pernah dilakukan pengawasan oleh Dinas Kesehatan sehingga perlu dilakukan evaluasi terhadap hygiene sanitasi tempat pengolahan berdasarkan Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003

Telur asin akan aman dikonsumsi oleh masyarakat jika memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan dari Balai POM (Pengawasan obat dan makanan). salah satu syarat adalah tidak mengandung cemaran mikrobiologi, termasuk didalamnya adalah jumlah total bakteri. Disamping karena tercemar bakteri, ketidak-amanan makanan olahan (telur asin), ini juga karena kurangnya hygiene dan sanitasi pada penyajian dan lingkungan tempat penjualan yang kurang baik (Karyadi, 1997)

1.2 . RUMUSAN MASALAH

Apakah ada perbedaan (ALT)Angka Lempeng Total pada telur asin bermerk dan tidak bermerk yang di jual di sekitar Rumah Sakit Umum Haji Surabaya

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Untuk mengetahui jumlah koloni bakteri/organisme pada telur asin bermerk dan tidak bermerk setelah penyimpanan suhu ruang di pedagang dan hygiene sanitasi nya

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Sebagai informasi pada masyarakat tentang adanya pencemaran bakteri pada telur asin rebus bermerk dan tidak bermerk yang di jajakan di sekitar rumah sakit umum haji Surabayadan penelitian ini dapat kiranya memberi manfaat:

1. Bagi masyarakat

- a. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan dan masukan agar masyarakat selalu memperhatikan hygiene sanitasi pada makanan olahan yang bermerk dan tidak bermerk (telur asin).
- b. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan masukan dan informaasi agar produsen selalu memperhatikan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan olahan (telur asin) yang dihasilkan.

2. Bagi Peneliti

- a. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memnambah wawasan baru tentang hygiene sanitasi didalam pengolahan makanan olahan baik yang bermerk

dan yang tidak bermerk baik itu buatan pabrikan atau rumahan (home industri)

- b. Agar mahasiswa dapat mengetahui cara pengujian Alat Lempeng Total dengan benar.

