



CARA MEMBUAT ANEKA RASA UNTUK TELUR ASIN (JAHE, BAWANG PUTIH)

September

Agdex : 2014

PENDAHULUAN

Telur khususnya telur itik dapat dibuat/diolah untuk berbagai macam makanan. Salah satu diantaranya adalah telur asin. Telur asin aman dan penuh gizi baik untuk di konsumsi oleh bayi hingga lansia. Dalam khalayak umum sudah pernah ada yang bereksperimen membuat telur asin dengan membubuhi berbagai aroma dan rasa, seperti telur asin rasa jahe dan bawang putih.



1. Cara membuat telur asin

Pada dasarnya proses pembuatan telur asin ada beberapa cara. Namun kebanyakan orang memilih dengan cara direndam atau dibalut dalam adonan garam dicampur dengan serbuk bata merah dan abu gosok. Tetapi ada juga

mencoba membuat telur asin dengan ditambahkan rasa jahe, dan bawang putih, kedalam larutan garamnya, sehingga rasa telur tersebut tidak hanya rasa asin, melainkan berpadu dengan rasa jahe dan bawang putih.

2. Proses pembuatan telur asin.

Yang perlu diperhatikan pertama dalam membuat telur asin adalah memilih telur itik berkualitas baik, telur itik dicuci dan dibersihkan dari kotoran yang melekat, tidak retak dan busuk. Memilih telur bermutu baik, rendam telur itik dalam air, jika tenggelam maka kualitasnya baik.

3. Cara pembuatan telur asin

Bahan-bahan :

- Buatlah campuran abu gosok dan garam dengan perbandingan $\frac{1}{2}$ kg garam, 2 kg abu gosok.
- Telur itik/bebek yang bermutu baik 30 butir
- a. **Cara membuatnya :**
 - Tambahkan air, sedikit demi sedikit sehingga adonan abu gosok dan garam dapat dikepal-kepal menjadi bola
 - Balutlah telur itik segar dan bersih dengan adonan abu gosok dan garam sehingga kerabang/kulit telur tertutup semua setebal lebih kurang 0,5 cm.

- Simpan telur yang sudah dibalut di tempat yang kering
- Lama pengasinan 1 – 2 minggu.

b. Dibalut dengan bubuk batu bata merah:

Dibalut dengan bubuk batu bata merah proses pembungkusan kering :

- Untuk 30 butir diperlukan bubuk//tepung dari batu bata merah 1 kg, abu dapur 1 kg, garam dapur ½ kg

c. Cara membuatnya :

- Tambahkan air, sedikit demi sedikit sehingga adonan bubuk batu bata merah dan garam dapat dikepal-kepal menjadi bola
- Balutlah telur itik segar dan bersih dengan adonan bubuk batu bata merah dan garam sehingga kerabang/kulit telur tertutup semua setebal lebih kurang 0,5 cm.
- Simpan telur yang sudah dibalut di tempat yang kering
- Lama pengasinan 1 – 2 minggu.

4. Cara pembuatan telur asin mempergunakan bawang putih :

- Telur 30 butir diperlukan bawang putih 1 kg.
- Garam ½ kg
- Abu gosok 1 kg dan bubuk batu bata merah 1 kg.

a. Cara membuatnya :

- Cara pengasinannya sama dengan proses pembuatan telur asin biasa,
- Namun dalam campuran adonan garam dan serbuk batu bata merah atau abu gosok ditambahkan bawang putih

a. Cara membuatnya :

- Adonan ditambah air secukupnya sampai dapat dikepal-kepal
- Telur dibungkus satu persatu dengan adonan sehingga merata.
- Telur disimpan selama 1 – 2 minggu.

- Setelah selesai pengasinan telur dibersihkan dari adonan dan siap direbus sampai matang

5. Perebusan

- a. Cuci dulu telur asin yang hendak direbus hingga bersih. Untuk mencegah retak atau pecah sebaiknya dilakukan cara perebusan seperti berikut:
 - Masukkan telur dalam panci yang telah diisi dengan air secukupnya.
 - Panaskan api kecil, usahakan agar air perebus menjadi panas namun tidak mendidih selama 30 menit
 - Selanjutnya, api dapat dibesarkan hingga air mendidih.

Hal ini dilakukan agar putih telur menjadi matang atau mengental terlebih dahulu sebelum mematangkan semua isi telurnya. Sehingga benturan-benturan yang terjadi selama perebusan, tidak akan menyebabkan retak atau pecahnya telur-telur asin tersebut.



Gbr. Telur asin dengan berbagai rasa, orignal (asin), jahe dan bawang putih