

TELUR ASIN BERBAGAI RASA



**KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN
PERTANIAN
BALAI PENKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN MALUKU
2014**

PENDAHULUAN

Telur merupakan produk hasil peternakan yang relative cepat rusak. Untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan kualitas dan nilai jual serta pemenuhan kebutuhan pasar maka perlu dilakukan penanganan atau pengawetan. Salah satu bentuk pengawetan telur yang mudah dilakukan adalah dalam bentuk telur asin.

Telur asin banyak digemari oleh masyarakat luas karena rasanya yang gurih. Untuk mendapatkan cita rasa telur yang bervariasi serta meningkatkan selera makan terutama bagi orang yang kurang menyukai rasa asin, saat ini telah dikembangkan inovasi pengawetan telur asin berbagai rasa. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku telah menguji coba pembuatan telur asin rasa jahe, rasa bawang putih, dan telur asin asap. Penambahan bawang putih juga berperan untuk menetralkan kandungan kolesterol pada telur yang cukup tinggi.

MEMILIH TELUR YANG BAIK

Pastikan telur yang kita beli atau ingin kita olah adalah telur berkualitas baik. Tips yang bisa digunakan untuk memilih telur yang baik adalah

1. Pastikan cangkang telur tidak retak, permukaan halus dan warna cangkang terang/cerah.

2. Jika dimaksukan ke dalam air, telur tenggelam, tidak terapung atau melayang. Karena jika terapung itu berarti kantong udara yang ada di ujung telur membesar dan itu menandakan telur sudah lama sedangkan kalau melayang menandakan telur telah rusak.
3. Jika diteropong, telur terlihat terang, terlihat jelas putih dan kuning telurnya, putih dan kuning telurnya tidak bercampur dan tidak terdapat bintik hitam.
4. Tidak berbau busuk.
5. Jika dikocok atau diguncangkan, tidak mengeluarkan suara.

PEMBUATAN TELUR ASIN BIASA

Bahan:

- a. Telur bebek 30 butir
- b. Abu gosok atau bubuk batu bata merah 1,5 kg
- c. Garam dapur 0,5 kg
- d. Air bersih secukupnya

Alat:

- a. Ember plastic
- b. Kertas amplas
- c. Panci
- d. Kompor atau alat pemanas
- e. Alat pengaduk

4

f. Toples atau penyimpanan telur

Cara Pembuatan :

- a. Cuci telur dengan air hangat, kemudian dikeringkan.
- b. Amplas seluruh permukaan telur agar pori-pori terbuka.
- c. Buat adonan pengasin yang terdiri dari campuran abu gosok/bubuk bata merah dan garam.
 - a. Tambahkan sedikit air kedalam adonan kemudian aduk sampai adonan berbentuk pasta.
 - b. Bungkus telur dengan adonan satu persatu dengan tebal tidak lebih dari 2 mm
 - c. Masukkan telur kedalam ember kemudian simpan ditempat yang bersih selama 10 – 15 hari
 - d. Tingkat keasinan telur ditentukan oleh lamanya proses pengasinan (huruf c)

PEMBUATAN TELUR ASIN ANEKA RASA

Untuk mendapatkan telur asin rasa bawang putih atau rasa jahe maka bahan pembuatan telur asin perlu ditambahkan bawang merah atau jahe sesuai dengan rasa yang dikehendaki. Untuk

5

tiga puluh butir telur diperlukan bawang merah atau jahe sebanyak $\frac{1}{4}$ kg.

Proses pembuatannya sama dengan pembuatan telur asin biasa dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Bawang putih atau jahe sebelumnya dibersihkan kemudian diblender.
- b. Hasil blenderan dicampur dengan garam, abu dapur/bubuk bata merah secara merata
- c. Adonan tadi ditambah air secukupnya sampai adonan bisa dikepal-kepal
- d. Bungkus telur dengan adonan satu persatu dengan tebal tidak lebih dari 2 mm.
- e. Masukkan telur kedalam ember kemudian simpan ditempat yang bersih selama 10 – 15 hari



Proses Pengasinan Telur
(10 – 15 hari)

PEREBUSAN

Cuci telur asin yang hendak direbus hingga bersih.

Untuk mencegah telur tidak retak atau pecah selama perebusan, dilakukan cara sebagai berikut:

- a. Masukkan telur dalam panci yang telah diisi dengan air secukupnya.
- b. Panaskan api kecil, usahakan agar air perebus menjadi panas namun tidak mendidih selama 30 menit
- c. Selanjutnya, api dapat dibesarkan hingga air mendidih.

Penulis : Ir. Elizabeth Kotadini
Instansi : BPTP - Maluku
Seri/No : Peternakan/04/475/10
Oplag : 100 Eksemplar
BPTP – Maluku
Jl. A. Putuhena, Rumah Tiga – Ambon
Tlp. 0911 - 361746