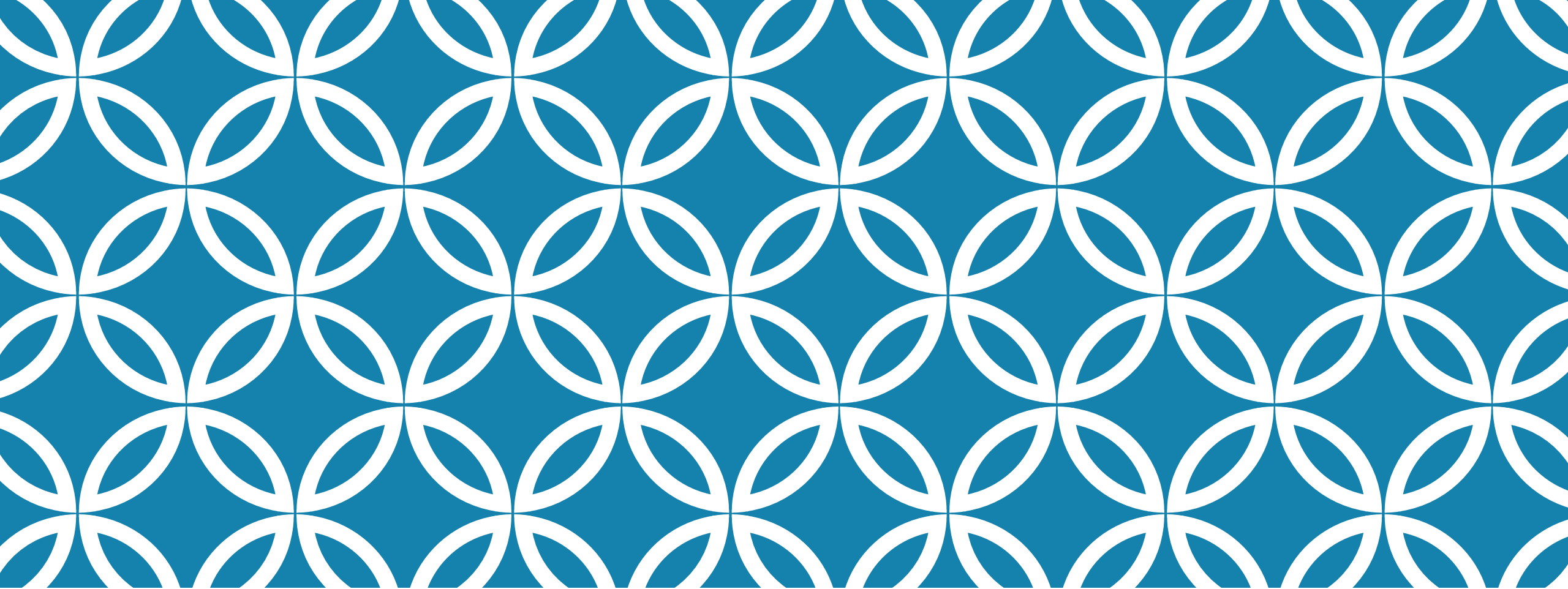




PENGENALAN PRODUK TURUNAN

**Telur
ayam**

Memiliki
sumber
protein tinggi,
mudah
dicerna

Paling umum
dikonsumsi

Bernutrisi
tinggi

Murah



Pada dasarnya, struktur telur terdiri dari sel yang hidup, yang dikelilingi oleh kuning telur sebagai cadangan makanan terbesar.

Perbandingan berat antara kulit, putih, dan kuning telur

AYAM

kulit	putih	kuning
• 12,3%	• 55,8%	• 31,9%

bebek

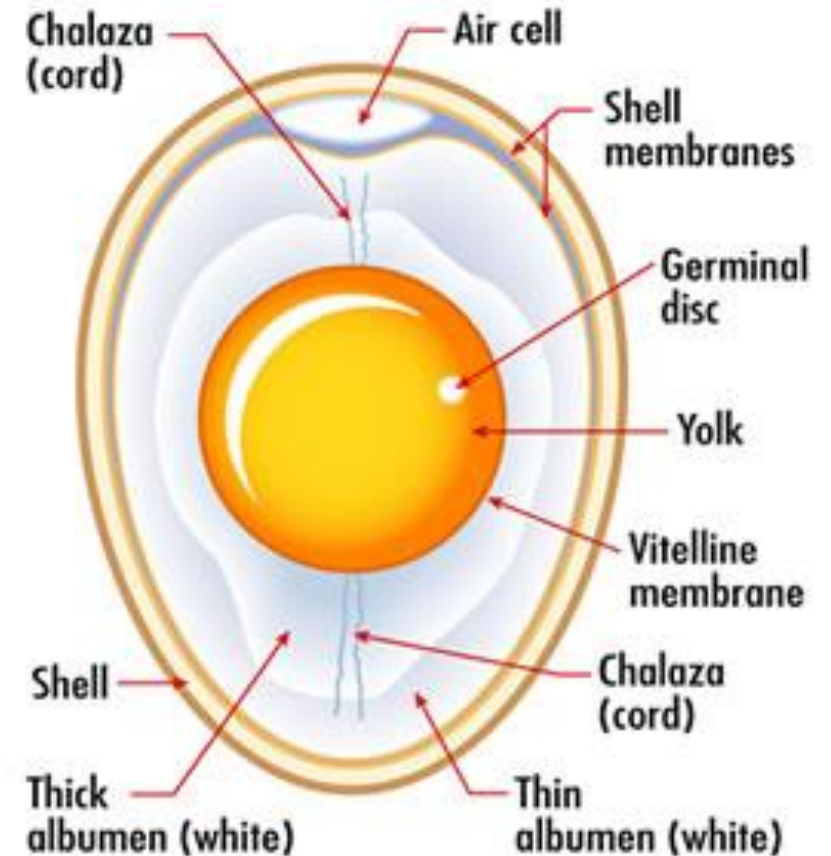
kulit	putih	kuning
• 12,0%	• 52,6%	• 35,4%

TELUR

Komposisi Zat Gizi dalam 100 gram Telur Ayam Segar

Komposisi Kimia	Satuan	Telur Ayam Segar		
		Utuh	Kuning Telur	Putih Telur
Kalori	kkal	162,0	361,0	50,0
Protein	gram	12,8	16,3	10,8
Lemak	gram	11,5	31,9	0,0
Karbohidrat	gram	0,7	0,7	0,8
Kalsium	gram	54,0	147,0	6,0
Fosfor	gram	180,0	586,0	17,0
Vitamin A	SI	900,0	2.000,0	0,0
Vitamin B ₁	SI	0,1	0,27	0,0

Sumber: *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi*, 2010.



1. Leavening agent

Mempengaruhi tekstur roti, cake & produk bakery lain (volume, tekstur).

2. Binding agent

Mengikat bahan-bahan yang lain sehingga menyatu.

3. Thickening agent

Bila dipanasi akan membentuk gel. Penghambat terjadinya kristalisasi dan mencegah tekstur yang kasar – yang banyak berpengaruh: putih telur.

4. Emulsifier

Kuning telur mengandung bahan pengemulsi alamiah misalnya lecithin dapat mempertahankan lemak.

5. Clarifying agent

Utuk menghilangkan extraneous materials.

6. Coating

Memperbaiki permukaan cake, roti, kue-kue dan produk bakery lainnya.

Lebih kuat dan mengkilat

7. Penambah warna dan richness

Warna kuning tua memberi kesan richness pada produk bakery.

PENGOLAHAN TELUR

PENGASINAN TELUR

1. Penggaraman basah:

Air + garam = 2 : 1 direbus sampai mendidih, 1,5 liter larutan untuk 15 butir telur

Perendaman 7 – 15 hari

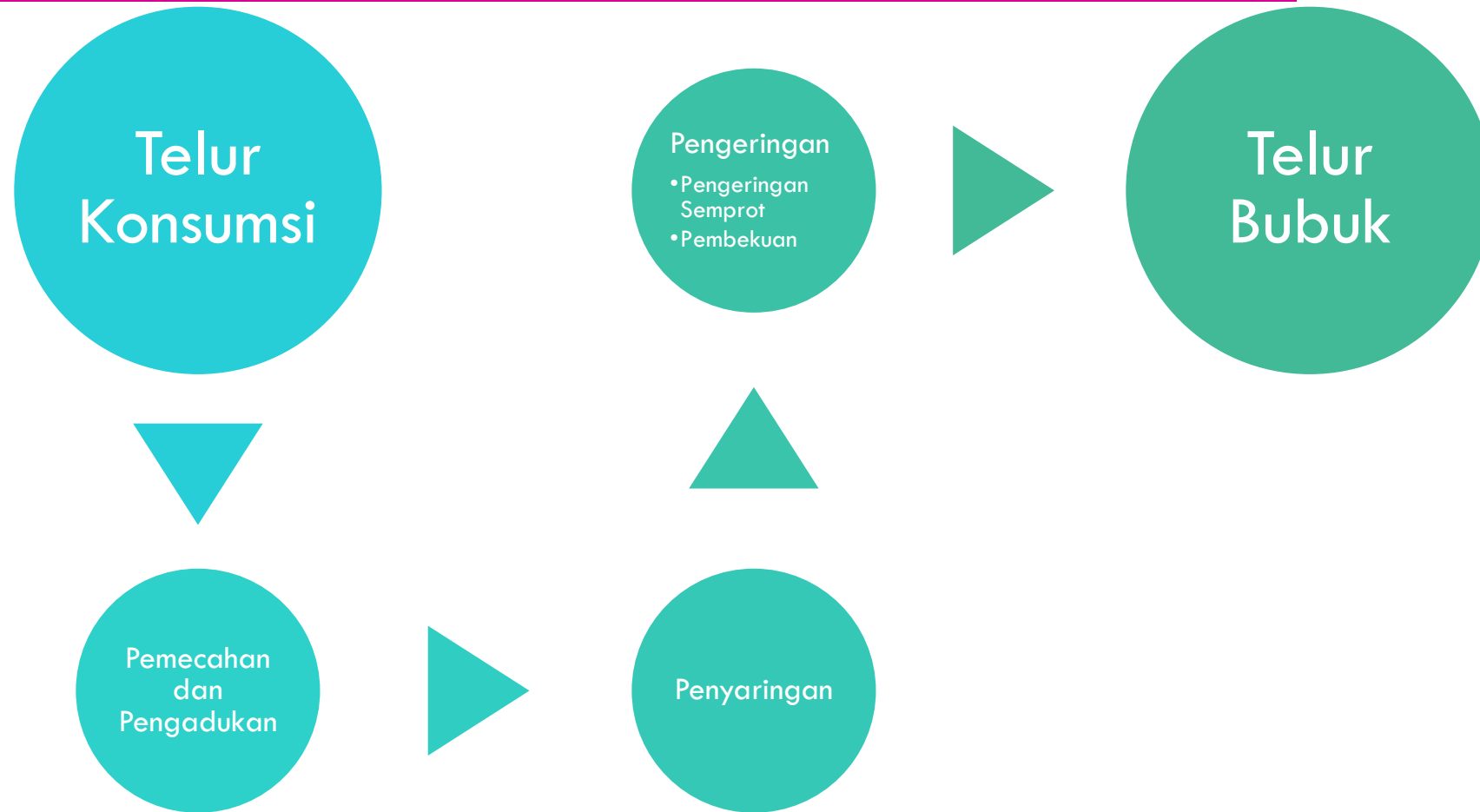
Pendidihan selama 10 menit.

2. Penggaraman kering:

Garam + abu dapur (bubukan batu bata) = 1 : 5 + air secukupnya

Penggaraman 7 – 15 hari.

TELUR BUBUK



PENGEMASAN TELUR & PRODUK TURUNAN







Harga ayam afkir 40.000-70.000