

**PENGARUH LEVEL SUHU PENGOVENAN TERHADAP KADAR
PROTEIN, KADAR AIR, TOTAL KOLONI BAKTERI, UMUR SIMPAN
DAN NILAI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

SKRIPSI

Oleh :

**NESYA ZORA AYUZA
06 163 003**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2011

**PENGARUH LEVEL SUHU PENGOVENAN TERHADAP KADAR
PROTEIN, KADAR AIR, TOTAL KOLONI BAKTERI, UMUR SIMPAN DAN
NILAI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

Nesya Zora Ayuza, dibawah bimbingan
Sri Melia, STP, MP dan Deni Novia, STP, MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang 2011

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengovenan terhadap kadar protein, kadar air, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik telur asin. Penelitian ini menggunakan telur itik pesisir (*Indian Runner*) segar berumur maksimal 48 jam sebanyak 200 butir dengan berat 65 – 70 gram yang diperoleh dari peternak di Anduring Padang, bubuk batu bata 3000 gram, abu gosok 2 000 gram dan garam dapur 1 000 gram. Metoda penelitian yang digunakan adalah metoda eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan A (suhu pengovenan 70°C), B (suhu pengovenan 80°C), C (suhu pengovenan 90°C) dan D (suhu pengovenan 100°C). Pengovenan telur dilakukan selama 6 jam. Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik telur asin. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap nilai organoleptik tekstur, berbeda nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, kadar protein, umur simpan, nilai organoleptik rasa tetapi menunjukkan pengaruh berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap total koloni bakteri dan aroma telur asin. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa suhu pengovenan telur asin yang paling baik adalah pada perlakuan C dengan suhu 90°C dengan kadar protein 13.47%, kadar air 54.77%, total koloni bakteri 9.22×10^4 CFU/g, umur simpan selama 36.20 hari, nilai organoleptik rasa 2.47, aroma 2.38 dan tekstur 2.66.

Kata kunci : telur asin, oven, suhu

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai salah satu dari bahan pangan asal ternak, keberadaan telur untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat tidak dapat diabaikan. Telur itik merupakan bahan pangan yang cukup sempurna yang sangat akrab dengan kehidupan sehari-hari, dimana telur itik mengandung zat gizi yang tinggi yang mudah dicerna, kaya protein, lemak dan zat-zat lain yang dibutuhkan tubuh. Telur memiliki sifat yang mudah rusak karena kandungan gizi di dalamnya sehingga merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme. Untuk itu perlu dilakukan pengawetan serta penanganan sehingga dapat memperpanjang umur simpan dengan kualitas yang lebih baik.

Salah satu pengolahan telur itik yang paling sederhana yaitu dengan pengasinan. Dimana pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur, mengurangi bau amis dan menciptakan rasa khas. Proses pengasinan dilakukan dengan menggunakan garam sebagai bahan pengawetnya.

Seiring dengan berkembangnya teknologi, pemasakan telur asin dengan sumber panas yang berasal dari oven dapat memperpanjang umur simpan serta mempertahankan kualitas telur asin. Mulyadi (2010) mengatakan bahwa telur asin yang direbus 6 jam dan di oven 2 jam mempunyai umur simpan yang lebih panjang hingga 3-4 minggu dibandingkan telur yang direbus selama 15 menit tahan selama 1 minggu serta nilai gizinya dapat lebih dipertahankan. Dari hasil pra penelitian dimana proses pembakaran dengan menggunakan oven suhu 70°C selama 6 jam bisa dipertahankan umur simpan lebih lama hingga 25 hari

dibandingkan telur asin yang direbus selama 15 menit hanya bisa dipertahankan selama 7 hari

Berdasarkan uraian diatas maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Level Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Total Koloni Bakteri, Umur Simpan dan Nilai Organoleptik Telur Asin”**.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh suhu pengovenan terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Umur Simpan, Total Koloni Bakteri dan Nilai Organoleptik telur asin?
2. Pada suhu berapa menghasilkan telur asin yang kualitasnya lebih baik?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh suhu pengovenan terhadap kadar protein, kadar air, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik telur asin. Dilakukannya pengolahan telur dengan melihat suhu pengovenan diharapkan dapat mempertahankan nilai gizi telur. Selain itu dapat memberikan informasi tambahan bagi peneliti dan masyarakat untuk memperpanjang umur simpan dari telur asin yaitu salah satunya dengan pemasakan menggunakan oven.

D. Hipotesis Penelitian

Suhu pengovenan yang berbeda akan berpengaruh terhadap kadar protein, kadar air, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik telur asin.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perlakuan level suhu pengovenan menunjukkan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap nilai organoleptik tekstur, berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, umur simpan dan nilai organoleptik rasa telur asin tetapi menunjukkan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap total koloni bakteri dan aroma telur asin. Suhu pengovenan telur asin yang paling baik adalah pada perlakuan C suhu 90°C dengan kadar protein 13.47%, kadar air 54.77%, total koloni bakteri 9.22×10^4 CFU/g, umur simpan 36.20 hari, nilai organoleptik rasa 2.47, aroma 2.38 dan tekstur 2.66.

B. Saran

Disarankan suhu pemanasan pada telur asin oven adalah suhu 90°C karena disamping nilai organoleptik rasa dan tekstur disukai panelis, nilai gizi kadar protein memenuhi syarat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengolahan produksi unggas. Diktat. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Andershon, J. D. 1996. Foundations of Chemistry, 2nd Edition. Wesley Longman Inc, Sedney.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyantono. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2006. Telur asin, aman dan penuh gizi. [http://www.Departemen Kesehatan](http://www.DepartemenKesehatan). Diakses pada 09/12/2009 pukul 7.30 pm..
- _____ 2007. Telur asin, aman dan penuh gizi. [http://www.Departemen Kesehatan Indonesia](http://www.DepartemenKesehatanIndonesia). Diakses pada 12/12/2009 pukul 7.20 pm.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. Standar mutu telur asin. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badewi, B. 2002. Studi teknologi dan mutu keamanan pangan daging sapi asap (SEI) di Kecamatan Kupang Barat Nusa Tenggara Timur. Tesis Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bertha. 2010. Pengertian oven dan kegunaannya. <http://www.google.com>. Diakses pada 10/12/2010 pukul 8.10 pm.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan, Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- Daun, H. 1989. Interaction of wood smoke component and food. Food Technol (5): 66-70.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengantar Pangan, Penerjemah M. Muljoharjo. Universitas Indonesia, Jakarta..
- Fairus. 2009. Kualitas telur asin bakar tradisional. <http://WordPress.com>. Diakses pada 12/14/2010, pukul 1.00 am.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fellows, P. 2000. Food Processing Technology : Principles and Practice. Ellis Horword, New York.
- Floros, J. P. and V. Gnanasekharan. 1993. Shelf Life production of Packaged Foods : Chemichel, biological, physical and nutritional aspects. 6. Cahalaralambous (Ed). Elsevier Publ. London.