

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ASIN DENGAN LARUTAN
KULIT BAWANG MERAH (*Allium ascalonicum*) TERHADAP
KADAR AIR, pH DAN TOTAL KOLONI BAKTERI**

SKRIPSI

Oleh :

POETRY ANDALUSIA

06 163 023



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2010**

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ASIN DENGAN LARUTAN
KULIT BAWANG MERAH (*Allium ascalonicum*) TERHADAP KADAR
AIR, pH DAN TOTAL KOLONI BAKTERI**

Poetry Andalusia, dibawah bimbingan
Indri Juliyarsi, SP., MP dan Deni Novia, STP., MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang 2010

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman telur asin dengan larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri. Materi penelitian ini menggunakan telur itik Tegal (*Anas javanicus*) 200 butir, bubuk batu bata 5000 gram, garam dapur 1000 gram dan kulit bawang merah 2 800 gram. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah metoda eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok sebagai ulangan. Sebagai perlakuan adalah perlakuan A (tanpa perendaman), perlakuan B (perendaman 1 hari), perlakuan C (perendaman 3 hari), perlakuan D (perendaman 5 hari), perlakuan E (perendaman 7 hari). Peubah yang diamati adalah kadar air, pH dan total koloni bakteri telur asin yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh lama perendaman terhadap kadar air dan pH. Namun terdapat pengaruh yang nyata lama perendaman terhadap total koloni bakteri. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa perlakuan B yaitu perendaman 1 hari adalah perendaman yang terbaik dalam pembuatan telur asin pada penelitian.

Kata kunci : telur asin, kulit bawang merah, kadar air, pH dan total koloni bakteri.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak yang sempurna karena mengandung zat gizi yang berguna untuk kesehatan, kaya protein, lemak, mineral, vitamin dan zat lain yang dibutuhkan oleh tubuh. Protein telur merupakan protein yang bermutu tinggi dan sangat mudah dicerna sehingga sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan serta ibu hamil dan menyusui. Disamping itu protein telur merupakan protein yang bermutu tinggi dan memiliki susunan amino yang lengkap.

Telur memiliki sifat yang mudah rusak karena kandungan gizinya yang cukup tinggi sehingga merupakan media yang cocok untuk berkembangbiakkan mikroorganisme. Selain itu kerusakan telur juga diakibatkan oleh penguapan air dan karbondioksida (CO_2) yang terdapat dalam telur apabila disimpan dalam waktu yang lama, untuk itu perlu dilakukan pengawetan serta penanganan sehingga dapat memperpanjang umur simpan dengan kualitas yang baik (Astawan, 2006).

Pengawetan telur dengan pengasinan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan kualitas telur, sebab garam yang digunakan pada pengasinan berperan sebagai pengawet yang dapat mempertahankan serta memperpanjang daya simpan telur sekaligus dapat meningkatkan cita rasa telur itu sendiri (Sudaryani, 1999). Telur asin dengan proses pembaluran menggunakan bubuk batu bata dan garam tahan selama 7 hari.

Umur simpan telur asin yang singkat atau tidak terlalu lama, perlu dilakukan pengawetan telur asin dengan cara perendaman pada larutan tannin

yang menyamak kulit telur sehingga dapat mengurangi penguapan air pada telur. Menurut Jenie, Suliantri, Suhartono dan Apriyantono (2008) tannin adalah polimer fenolik yang mempunyai sifat antimikroba dan bersifat racun terhadap khamir, bakteri dan kapang. Ditambahkan oleh Puspita, Malik, Muklas dan Noor (2009) senyawa tannin banyak terdapat pada berbagai tanaman, antara lain pada daun jambu biji, cacao, kulit bawang merah dan teh. Kulit bawang merah merupakan limbah hasil pertanian yang belum dimanfaatkan. Berdasarkan data yang diperoleh dari Laboratorium Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas bahwa tannin pada larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) yang diperoleh dari 150 gram kulit bawang merah dengan 1500 ml air diperoleh kadar tannin sebesar 7.58% dan pH 6.88. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang penulis lakukan telur asin dengan proses pembaluran menggunakan bubuk batu bata dan garam (5:1) tahan selama 7 hari.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Perendaman Telur Asin dengan Larutan Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum*) terhadap Kadar Air, pH dan Total Koloni Bakteri”**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri.
2. Berapa lama perendaman telur asin dalam larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) untuk menghasilkan nilai yang terbaik terhadap kadar air, pH, dan total koloni bakteri.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian pengaruh lama perendaman pada pembuatan telur asin dengan menggunakan larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) menunjukkan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap total koloni bakteri, namun menunjukkan pengaruh yang berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap kadar air dan pH. Lama perendaman dalam larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) yang menghasilkan nilai terbaik terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri adalah perendaman 1 hari.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk menghasilkan telur asin yang terbaik menggunakan larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) disarankan dengan lama perendaman selama 1 hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. 1989. Pengelolaan Produk Unggas. Diktat Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2006. Telur Asin, Aman dan Penuh Gizi. [http://www. Departemen Kesehatan RI](http://www.DepartemenKesehatanRI). Diakses jam 17.30 WIB. 27 Desember 2009.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Cetakan 2007. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Djaafar, T. F dan S. Rahayu. 2007. Telur Asin Omega-3 Tinggi. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Volume 29 No. 4. Yogyakarta. [http://www. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta](http://www.BalaiPengkajianTeknologiPertanianYogyakarta). Diakses jam 19.10 WIB. 5 Maret 2010
- Djamal, R. 1990. Prinsip-Prinsip Dasar Bekerja Dalam Bidang Kimia Bahan Alam. Penuntun Praktikum. Universitas Andalas, Padang.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama , Jakarta.
- Harley, J. P. and L. M. Prescott. 1993. *Laboratory Exercises In Microbiology*. Second Edition. WCB Publishers, Oxford.
- Harlinawati, Y. 2006. Terapi Jus Untuk Kolesterol dan Ramuan Herbal. Cetakan 1. Puspa Swara, Jakarta.
- Haryoto, 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.
- Ibrahim, L., I. Juliyarsi dan S. Melia. 2005. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Kulit. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Jenie, Suliantri, Suhartono dan Apriantono. 2008. Aktifitas Anti Bakteri Ekstrak Sirih Hijau (*Piper betle L*) Terhadap Bakteri Patogen Pangan. Jurnal Teknologi dan industri Pangan. Vol. XIX No. 1. Hal. 6
- Lubis, A. M. dan F. B. Paimin. 2001. 8 Kiat Mencegah Penurunan Produksi Telur Ayam. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Murtidjo, B. A. 1990. Mengelola Itik. Penerbit Kanisius. Cetakan 2, Yogyakarta.