

**PENGARUH SUBSTITUSI TELUR AYAM RAS DENGAN TELUR ITIK
TERHADAP NILAI GIZI DAN AKSEPTABILITAS
RENDANG TELUR**

SKRIPSI

DEDE YULIA WULANDHARI

05 163 026



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2010**

PENGARUH SUBSTITUSI TELUR AYAM RAS DENGAN TELUR ITIK TERHADAP NILAI GIZI DAN AKSEPTABILITAS RENDANG TELUR

Dede Yulia Wulandhari, dibawah bimbingan
Indri Juliyarsi,SP., MP dan Sri Melia, STP., MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2010.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi telur ayam ras dengan telur itik terhadap nilai gizi dan akseptabilitas rendang telur. Materi penelitian ini menggunakan telur ayam ras strain isa brown 24 butir dan telur itik pitalah 24 butir, santan kelapa 6 liter, tepung tapioka 960 gram, bawang putih giling 1%, garam halus 0.5%, cabe merah giling 20%, bawang merah giling 8%, bawang putih giling 6%, jahe giling 3%, sereh sebanyak 2 batang, daun salam sebanyak 3 lembar, baun kunyit 2 lembar, daun jeruk 4 lembar dan garam halus 2%. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah metoda eksperimen dengan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 6 perlakuan dan 4 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah substitusi telur ayam ras dengan telur itik, dimana perbandingan untuk masing-masing perlakuan adalah sebagai berikut : A (100% : 0%), B (80% : 20%), C (60% : 40%), D (40% : 60%), E (20% : 80%), F (0% : 100%). Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas rendang telur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan tingkat substitusi telur itik berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar protein, kadar lemak, sedangkan pada nilai akseptabilitas rendang telur berpengaruh nyata ($P < 0.05$). Berdasarkan nilai gizi mengalami peningkatan. Sedangkan dari hasil uji akseptabilitas yang paling disukai adalah substitusi pada tingkat 60% : 40% dari penilaian warna, rasa, aroma dan tekstur.

Kata kunci : telur ayam ras, telur itik, kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak yang sempurna karena kandungan gizi berkualitas, 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 mengandung protein yang tinggi (12%), telur juga merupakan sumber zat besi (2.7%), beberapa mineral (1%) dan vitamin (0.1%) sehingga telur merupakan bahan pangan hewani yang dapat dikonsumsi oleh manusia dengan segala umur (Soeparno, 1996).

Telur sebagai produk unggas mempunyai keterbatasan dalam penyimpanan, karena mudah rusak yang disebabkan oleh suhu lingkungan yang tidak mendukung untuk penyimpanan telur secara utuh, untuk itu perlu pengolahan lebih lanjut sekaligus dapat meningkatkan nilai ekonomis dari telur. Telah banyak dilakukan usaha pengolahan telur antara lain dalam bentuk acar telur, telur asin, sosis telur dan rendang telur. Dalam rangka peningkatan pemanfaatan telur yang lebih luas dan meningkatkan hasil ekonomis yang cukup tinggi maka perlu adanya penganeekaragaman produk dari telur unggas. Salah satu pengolahan telur adalah dengan mengolahnya menjadi rendang telur karena bahan bakunya mudah didapat di pasar-pasar tradisional.

Rendang telur berasal dari Payakumbuh karena merupakan sentral peternakan dan didaerah tersebut merupakan penghasil telur ayam ras paling tinggi di Sumatera Barat. Salah satu peningkatan pengolahan telur adalah

mengolahnya menjadi rendang telur. Umumnya telur yang biasa digunakan adalah telur ayam. Pada prinsipnya semua jenis telur dapat digunakan sebagai bahan utama yang akan di olah menjadi rendang telur. Jenis telur yang berbeda akan berbeda perbandingan kadar protein, lemak dan aroma, sehingga akan menyebabkan pengaruh yang berbeda pula apabila digunakan sebagai pengembang dan pembentuk tekstur dalam pembuatan rendang telur.

Dalam rangka pengolahan produk peternakan yang lebih luas khususnya produk unggas, telur itik dapat diolah menjadi suatu produk yang bermutu tinggi, selama ini asumsi bau amis dari telur itik masih melekat di masyarakat, untuk itu perlu pengolahan yang tepat, dengan diolah menjadi rendang telur akan menghilangkan bau amis dari telur itik. Diharapkan dengan diolah menjadi rendang telur, bumbu rendang akan menghilangkan bau amis dari telur itik sehingga telur itik dapat mensubstitusikan telur ayam ras.

Telur itik dapat mensubstitusikan telur ayam ras sebagai bahan baku dalam pembuatan rendang telur, memiliki nilai gizi yang lebih tinggi yaitu protein telur itik 13.3% (Srigandono, 1997) sedangkan telur ayam 12% (Soeparno, 1996). Rata-rata berat telur itik lebih berat dibandingkan dengan telur ayam (telur ayam antara 55 – 65 gram sedangkan telur itik antara 65 – 75 gram).

Hasil penelitian pendahuluan diperoleh kandungan gizi yang berbeda dari kedua jenis telur tersebut, rendang telur itik memiliki kandungan protein 17.60% sedangkan rendang telur ayam kandungan proteinnya 15.58%. Dari segi tekstur rendang telur itik memiliki tekstur yang lebih renyah dan padat. Untuk itu perlu diketahui sejauh mana substitusi telur ayam ras dengan telur itik sehingga tidak merubah karakteristik dan cita rasa rendang telur.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perbedaan tingkat substitusi telur itik pada pembuatan rendang telur berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) dalam meningkatkan kadar protein dan kadar lemak dan akseptabilitas rendang telur. Substitusi telur ayam ras dengan telur itik pada tingkat substitusi 100% telur itik menghasilkan nilai gizi yang lebih tinggi. Berdasarkan hasil uji akseptabilitas yang paling disukai adalah substitusi pada tingkat 60% (telur ayam) : 40% telur itik) dari penilaian warna, rasa, aroma dan tekstur.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan semakin banyak jumlah substitusi telur itik semakin baik kandungan gizinya, namun penggunaan 60% (telur ayam) : 40% (telur itik) adalah yang paling disukai oleh panelis ditinjau dari segi akseptabilitas dan komposisi kadar air 3.13%, kadar protein 16.65%, kadar lemak 17.76%.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengolahan Produk Unggas I. Universitas Andalas, Padang.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Serdarnawati, dan S. Budiyantono. 1989. Analisis Pangan antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet. dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi ke dua. Terjemahan dari Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi. Bharata, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljoharjo. Universitas Indonesia. Dept. Perindustrian.
- Dwiari, SR. 2008. Teknologi Pangan Jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Ekspres, P. 2008. Rendang Telur. redaksi@padangekspres.co.id. Diakses Minggu, 22 Februari 2009 pukul 14.10 WIB.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Penerbit Kanisius, Jakarta.
- Indri. 2006. Telur Asin Berkalsium Tinggi. <http://www.CBN Portal>. Diakses 29/11/2009
- Ketaren.S. 1986. Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak. Universitas Indonesia.
- Nasoetion, A. 1990. Metoda Penelitian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesehatan Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- North, O. M. and D. D. Bell. 1990. Commercial Chicken Production Manual. 4th ed., Van Norstrand Reinhold co. New York.
- Pantastico, E. R. B. 1986. Fisiologis Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika . Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.