

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ASIN DENGAN LARUTAN
KULIT BAWANG MERAH (*Allium ascalonicum*) TERHADAP
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh :

**IRDAWATI
06 163 025**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2010**

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TELUR ASIN DENGAN LARUTAN
KULIT BAWANG MERAH (*Allium ascalonicum*) TERHADAP
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

Irdawati, dibawah bimbingan
Sri Melia, STP, MP dan Deni Novia STP, MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang 2010

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh lama perendaman telur asin dalam larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan telur itik Tegal (*Anas javanica*) segar yang berumur maksimal 48 jam sebanyak 200 butir dengan berat 65-70 gram yang diperoleh di Anduring Padang, bubuk batu bata 5 000 gram, garam dapur 1 000 gram dan kulit bawang merah 2 800 gram yang diperoleh dari Pasar Raya Padang. Metoda penelitian yang digunakan adalah metoda eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kelompok sebagai ulangan. Perlakuannya adalah A (tanpa perendaman), B (perendaman 1 hari), C (perendaman 3 hari), D (perendaman 5 hari), dan E (perendaman 7 hari). Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik telur asin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman telur asin dengan larutan kulit bawang merah berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik warna, rasa dan aroma

Kata kunci : kadar protein, kadar lemak, nilai organoleptik, telur asin, kulit bawang merah.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peternakan merupakan subsektor dari pertanian yang memiliki peran penting dalam pembangunan di Indonesia, yaitu memberikan kontribusi dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani. Hasil ternak yang biasa kita kenal diantaranya telur, daging, dan susu. Namun dari ketiga sumber protein hewani itu, telur merupakan sumber protein terbaik yang relatif murah dan mempunyai andil besar dalam mengatasi masalah gizi yang terjadi di masyarakat.

Telur termasuk bahan pangan hasil ternak yang sempurna karena mengandung zat 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. Disamping untuk anak-anak, telur juga baik dikonsumsi oleh ibu hamil dan menyusui, lansia serta orang yang sedang sakit atau dalam taraf pemulihan karena hampir semua zat gizi yang terkandung didalamnya mudah dicerna oleh tubuh.

Telur memiliki sifat yang mudah rusak karena selama penyimpanan akan mengalami perubahan kimia, fisik, biologis, yang semuanya itu dapat menurunkan kualitas telur sehingga tidak tahan disimpan lama. Selain itu, telur memiliki sifat yang mudah rusak karena kandungan gizi di dalam telur, juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme, maka diperlukan penanganan untuk mempertahankan kualitas telur tetap baik.

Telur asin adalah istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan (diberi garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak). Hal ini dimaksudkan agar telur dapat bertahan lebih lama dan meningkatkan cita rasa telur itik. Telur yang diasinkan biasanya telur itik, namun penggunaan telur itik tidak seluas penggunaan telur unggas lain seperti telur ayam dan telur puyuh. Meskipun baunya lebih amis, telur itik mempunyai pori-pori yang lebih besar sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin. Untuk itu perlu dilakukan suatu tindakan penanganan terhadap telur asin untuk memperpanjang umur simpannya.

Salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan telur itik yaitu merendam telur asin dalam larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) sehingga pori-pori kulit telur menjadi tertutup oleh tannin dan dapat menghambat keluar masuknya air, gas dan bakteri ke dalam telur asin. Menurut Puspita, Malik, Muklas dan Noor (2009) bahwa senyawa tannin banyak terdapat pada berbagai tanaman, antara lain pada daun jambu biji, cacao, kulit bawang merah, dan teh. Zulaekah dan Widyaningsih (2005) menyebutkan bahwa tannin adalah suatu senyawa fenol aktif sebagai antiseptik untuk memperpanjang masa simpan dari makanan.

Kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) merupakan salah satu limbah pertanian yang sangat mudah didapat. Dalam kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) terdapat tannin yang sangat tinggi, dimana tannin ini sangat dibutuhkan untuk mengawetkan telur asin. Menurut data yang diperoleh dari Laboratorium Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas pada larutan kulit bawang merah yang diperoleh dari 150 gram kulit bawang merah dengan 1500 ml air diperoleh kadar tannin sebanyak 7.58%.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perendaman telur asin dengan larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik warna, rasa dan aroma. Perendaman telur asin selama 3 hari adalah perendaman yang terbaik.

B. Saran

Untuk mendapatkan perendaman telur asin dengan larutan kulit bawang merah (*Allium ascalonicum*) yang berkualitas, disarankan perendaman selama 3 hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. 1989. Pengolahan Produk Unggas. Diktat Jilid I. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Admin. 2009. Melirik Peluang Usaha Telur Asin Aneka Rasa. <http://www.google.com>. Diakses pada 3 Januari 2010, pukul 19.10 WIB.
- Anas, Y., dan Z, Zuki. 1981. Analisis Bahan Pangan. Penuntun Praktikum. Departemen Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Astawan, M. 2005. Telur Asin aman dan Penuh Gizi. [http // www. Departemen Kesehatan, RI Online](http://www.DeparTEMENKesehatan,RIOnline), 19.30 pada 19 Januari 2010.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton, M. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari P. dan Adino. Universitas Indonesia Pers, Jakarta.
- Djamal, R. 1990. Prinsip-prinsip Dasar Bekerja Dalam Bidang Kimia Bahan Alam. Universitas Andalas, Padang.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ginting, N. 2007. Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Daging, Ikan, Susu dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Harlinawati, Y. 2006. Terapi Jus Untuk Kolesterol dan Ramuan Herbal. Cetakan 1. Puspita 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.
- Marssy, R. 2007. Telur Asin, Asin Tapi Berkalsium Tinggi. [http://www. google.com](http://www.google.com). Diakses pada 15 Januari 2010, pukul 19.45 WIB.
- Murtidjo, B. A. 1990. Mengelola Itik. Kanisius, Yogyakarta.
- Nasoetion, A. 1982. Metoda Penilaian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.