

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM AIR SISA PENIRISAN
GETAH GAMBIR TERHADAP UMUR SIMPAN DAN NILAI
ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

SKRIPSI

Oleh:

RIFKI MUHAMMAD

05163027



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2010**

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM AIR SISA PENIRISAN
GETAH GAMBIR TERHADAP UMUR SIMPAN DAN NILAI
ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

Rifki Muhammad, dibawah bimbingan
Indri Juliyarsi, SP, 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 pengaruh lama perendaman telur asin dalam larutan air sisa penirisan getah gambir terhadap kadar air, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan telur Itik Tegal (*Anas javanica*) segar yang berumur maksimal 48 jam sebanyak 300 butir dengan berat 65-70 gram yang diperoleh di Anduring Padang dan air sisa penirisan getah gambir 37 125 ml yang diperoleh dari Simpang Kapuak Kec. Mungka Kab. Lima Puluh Kota. Metoda penelitian yang digunakan adalah metoda eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 10 perlakuan dan 3 kelompok sebagai ulangan. Perlakuannya adalah A (tanpa perendaman), B perendaman 1 jam dengan larutan air sisa penirisan getah gambir : aquades (1:2), C (1 jam, 1:1), D (1 jam 1:0), E (25 jam, 1:2), F (25 jam, 1:1), G (25 jam, 1:0), H (49 jam, 1:2), I (49 jam, 1:1), H (49 jam, 1:0). Peubah yang diamati adalah kadar air, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik telur asin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman telur asin dengan larutan air sisa penirisan getah gambir berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik (rasa dan aroma).

Kata kunci : kadar air, total koloni bakteri, umur simpan, nilai organoleptik, air sisa penirisan getah gambir.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur mengandung semua zat gizi yang diperlukan tubuh, rasanya enak, mudah dicerna, menimbulkan rasa segar dan kuat pada tubuh, serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. 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 itik mempunyai bau amis yang tajam sehingga penggunaan telur itik dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam. Selain baunya yang lebih amis, telur itik juga mempunyai pori-pori kulit yang lebih besar, sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin. Pengasinan sebagai salah satu upaya untuk mengawetkan telur (memperpanjang masa simpan) dan menciptakan rasa yang khas. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin dan sekaligus bahan pengawet karena dapat mengurangi kelarutan oksigen (oksigen diperlukan oleh bakteri), menghambat kerja enzim proteolitik (enzim perusak protein), dan menyerap air dari dalam telur.

Pengawetan alami menggunakan air sisa penirisan getah gambir dapat memperpanjang daya simpan. Hal ini disebabkan karena dalam air sisa penirisan

getah gambir mengandung tannin sehingga pori-pori kulit telur tertutup. Akibatnya kulit telur menjadi *impermeabel* terhadap air dan gas. Sehingga keluarnya air dan gas dari dalam telur dapat dicegah sekecil mungkin (Winarno dan Koswara, 2002). Tannin adalah suatu senyawa fenol aktif pada penyamakan kulit. Sebagai senyawa fenol maka tannin mempunyai sifat-sifat menyerupai alkohol yang salah satunya adalah bersifat antiseptik selain itu tannin tersebut berfungsi menutupi pori-pori kulit telur yang menghambat masuknya mikroorganisme ke dalam telur (Zulaekah dan Widyaningsih, 2005).

Proses perebusan daun dan ranting gambir sebanyak 30 – 40 kg membutuhkan air sebanyak 24 liter. Air sisa penirisan getah gambir dihasilkan sebanyak 6 liter. Jika kita konversikan produksi gambir tahun 1993 – 1995 berkisar antara 1 020 900 liter – 2 125 800 liter. Bila dihitung banyaknya tannin dalam produksi air sisa penirisan getah gambir di atas berkisar antara 204 180 kg – 425 160 kg, akan terbuang percuma jika tidak dimanfaatkan (Balai Informasi Pertanian Sumatera Barat, 1996).

Perendaman telur ayam ras dalam air sisa penirisan getah gambir selama 1 jam adalah yang terbaik dalam mempertahankan mutu telur segar (Oktika, 2006) Hasil pra penelitian telur asin yang direndam dalam air sisa penirisan getah gambir selama 4 hari, belum rusak setelah disimpan 18 hari sedangkan bau amis dari telur itik benar-benar hilang dan warna dari putih telur tidak berubah, tetap putih. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian "**Pengaruh Lama Perendaman dalam Air Sisa Penirisan Getah Gambir terhadap Umur Simpan dan Nilai Organoleptik Telur Asin**".

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian pengaruh lama perendaman pada pembuatan telur asin dengan menggunakan larutan air sisa penirisan getah gambir menunjukkan pengaruh yang nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, total koloni bakteri, umur simpan dan nilai organoleptik. Lama perendaman dalam larutan air sisa penirisan getah gambir yang menghasilkan nilai terbaik terhadap kadar air, total koloni bakteri dan umur simpan adalah perendaman 1 jam dengan larutan air sisa penirisan getah gambir : aquades (1:0).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk menghasilkan telur asin yang terbaik menggunakan larutan air sisa penirisan getah gambir disarankan dengan lama perendaman 1 jam dengan larutan air sisa penirisan getah gambir : aquades (1:0).

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. 1989. Pengelolaan produk unggas. Diklat Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Apriyantono, D. Fardiaz, N.L.Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyanto. Analisis Pangan. 1988. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2006. Telur asin, aman dan penuh gizi. [http://www.Departemen Kesehatan Indonesia htm](http://www.DepartemenKesehatanIndonesia.htm). Diakses 10/06/2010 pukul 07.35 pm.
- Azima, F. Rini, B dan Siswarjono, S. 1993. Inventarisasi Mutu Gambir yang Diolah Secara Tradisional di Siguntur Kec. IX Tarusan. Laporan Penelitian Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Penelitian Unand, Padang
- Balai Informasi Pertanian Sumatera Barat. 1996. Pemupukan dan Pengolahan Gambir. BIP Sumbar.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi Kedua. Terjemahan dari Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dahnimar. 2010. Pembuatan telur asin. Komunikasi Pribadi di Sicincin Tanggal 15 Mei 2010, Sicincin.
- Departemen Perdagangan Sumbar. 1993. Pedoman peningkatan mutu gambir Propinsi Sumatera Barat. Padang.
- Djafar. T.F dan S. Rahayu. 2007. Telur Asin Omega-3 Tinggi. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian volume 29 No. 3, Jogjakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Harley, J.P. and L.M.Prescott. 1993. Laboratory Exercises In Microbiology. Second Edition. Wcb Publishers. Oxford.
- Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.