

**PENGARUH LAMA PENGASAPAN DENGAN BAHAN BAKAR SABUT
KELAPA (*COCO FIBER*) DAN PENYIMPANAN TELUR ASIN ASAP
TERHADAP NILAI GIZI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh:

GANDA FUADI

04 163 012



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2010

**PENGARUH LAMA PENGASAPAN DENGAN BAHAN BAKAR SABUT
KELAPA (*COCO FIBER*) DAN PENYIMPANAN TELUR ASIN ASAP
TERHADAP NILAI GIZI DAN ORGANOLEPTIK**

Ganda Fuadi, dibawah bimbingan
Indri Juliyarsi, SP, MP dan Deni Novia, S.TP, MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2010

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan dengan bahan bakar sabut kelapa (*coco fiber*) dan lama penyimpanan telur asin asap terhadap nilai gizi dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan telur itik sebanyak 240 butir, bubuk batu bata 3600 gram, abu gosok 2400 gram, garam dapur 1200 gram dan sabut kelapa 60 kg. Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah metoda eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 4x3 dengan dua kelompok sebagai ulangan. Sebagai faktor pertama (A) adalah lama pengasapan yang terdiri dari $A_1 = 8$ jam, $A_2 = 10$ jam, $A_3 = 12$ jam dan $A_4 = 14$ jam, sedangkan faktor kedua (B) adalah lama penyimpanan yang terdiri dari $B_1 = 23$ hari, $B_2 = 30$ hari dan $B_3 = 37$ hari. Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) telur asin asap yang dihasilkan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa interaksi antara lama pengasapan dan lama penyimpanan terhadap nilai rasa dan aroma telur asin asap adalah berbeda tidak nyata ($P > 0.05$). Namun, terdapat pengaruh pada lama pengasapan terhadap kadar protein yang menunjukkan berbeda nyata ($P < 0.05$) dan nilai organoleptik terhadap warna. Sedangkan untuk faktor lama penyimpanan terdapat pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar lemak dan nilai organoleptik terhadap tekstur. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama pengasapan 8 jam dan penyimpanan 30 hari adalah perlakuan yang terbaik dalam pembuatan telur asin asap.

Kata kunci: pengasapan, penyimpanan, sabut kelapa (*coco fiber*), telur asin asap

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu produk pangan berasal dari ternak unggas yang mudah rusak dan busuk, oleh karena itu perlu penanganan yang cermat sejak pemungutan dan pengumpulan telur dari kandang hingga penyimpanan oleh konsumen. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah dengan cara pengawetan, sehingga dengan cara ini, telur dapat disimpan lebih lama. Kerusakan telur dapat terjadi akibat menguapnya air dan karbon dioksida (CO_2) yang terdapat dalam telur apabila disimpan dalam jangka waktu yang lama (Astawan, 2007). Pengawetan telur yang paling mudah dan umum dilakukan oleh masyarakat adalah pengasinan atau pembuatan telur asin.

Pengawetan 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 sampai 14 hari, sekaligus meningkatkan cita rasa telur itu sendiri (Sudaryani, 2003).

Salah satu cara yang dilakukan untuk memperpanjang daya simpan telur asin adalah dengan pengasapan. Pengasapan ini berfungsi selain menurunkan kadar air juga menciptakan warna, cita rasa yang spesifik dan menghambat mikroba (Darmadji, Supriyadi dan Hidayat, 1996). Tahap penting dalam pengasapan adalah memilih jenis bahan bakar yang akan digunakan. Bahan bakar yang bisa digunakan dalam pengasapan adalah kayu petai cina, batok kelapa, sekam. Bahan bakar lain sebagai alternatif adalah serbuk gergaji, serutan kayu, sabut kelapa (*coco fiber*) (Sugitha, Ibrahim, Aritonang, Syair dan Melia, 2004).

Sabut kelapa merupakan hasil limbah pertanian yang murah dan mudah didapatkan, dan belum ada pemanfaatan yang maksimal serta ketersediaannya sangat melimpah di daerah Sumatera Barat. Menurut Dinas Perkebunan Rakyat Propinsi Sumatera Barat (2009) mencatat bahwa luas perkebunan tanaman kelapa per-tahun menurut kabupaten/kota di Sumatera Barat tahun 2008, yakni seluas 90.951 hektar. Rindengan, dkk. (1995) dalam Mahmud dan Ferry (2005) menerangkan bahwa pada satu buah kelapa terdapat 35% sabut dari berat keseluruhan, yang mengandung komposisi kimia selulosa, lignin, pyroligenous, acid, gas, arang, tar, tanin dan potasium.

Proses pengasapan pada telur asin dapat memperpanjang masa simpan telur asin sampai 1 bulan (Elmata, 2009). Selain memperpanjang masa simpan, proses pengasapan pada telur asin berfungsi untuk mengeluarkan warna kulit yang menarik, bau tidak amis serta aroma khas asap yang menggugah selera. Penggunaan sabut kelapa sebagai bahan dasar pengasapan merupakan pemanfaatan limbah rumah tangga, sabut kelapa mudah didapat juga tersedia sepanjang tahun (Palungkun, 2006).

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, telur asin mentah yang telah diasapi selama 8 jam telah matang, kemudian disimpan selama 23 hari, didapati keadaan telur asin asap yang belum menunjukkan perubahan (pembusukan). Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Pengasapan dengan Bahan Bakar Sabut Kelapa (*Coco Fiber*) dan Penyimpanan Telur Asin Asap terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik”**.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa;

- 1) Tidak ada pengaruh antara lama pengasapan dan lama penyimpanan telur asin asap dengan menggunakan bahan bakar sabut kelapa. Akan tetapi berbeda nyata ($P < 0.05$) pada lama pengasapan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik untuk warna, serta berbeda nyata ($P < 0.05$) pada lama penyimpanan terhadap kadar lemak dan tekstur telur asin asap.
- 2) Telur asin asap yang diasapi dengan Lama pengasapan 8 jam dapat disimpan selama 30 hari.

B. Saran

Disarankan lama pengasapan terhadap telur asin asap sebaiknya menggunakan lama pengasapan dengan waktu 8 jam dan disimpan sampai 30 hari karena disamping nilai organoleptik disukai oleh panelis, nilai gizi untuk kadar protein dan kadar lemak masih memenuhi syarat dan tidak berubah. Serta disarankan perlunya penelitian lebih lanjut mengenai komposisi asap dari bahan bakar sabut kelapa.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. 1989. Pengolahan Produksi Unggas. Diktat Perkuliahan Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Admin. 2007. Teknologi pengawetan Ikan dengan cara pengasapan. Sentra Bisnis UKM. <http://bisnisukm.com/teknologii-pengawetan-ikan-dengan-cara-pengasapan.html>. diakses pada 17.30 pm. 01/06/2009
- Anonim. 2008. Meraih peluang usaha dengan membuat Ikan Asap. <http://www.banten.go.id/index.php?link=dtl&id=978>. diakses pada 10.42 pm. 28/01/2010
- Apriyantono, D. Fardiaz, N.L.Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyanto. Analisis Pangan. 1989. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2007. Telur asin, aman dan penuh gizi. <http://www.DepartemenKesehatanIndonesia.htm>. diakses pada 09.54 am. 08/05/2009
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar mutu telur asin (SNI-01-4277-1996). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. 2007. Telur asin omega-3 tinggi. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. diakses pada 01.54 am. 27/01/2010
- Buckle, K.A., R.A.Edwards., G.H.Fleet., M.Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah., Purnomo, H., Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Darmadji, P., Supriyadi dan C. Hidayat. 1996. Produksi asap rempah cair dari limbah padat rempah dengan cara pirolisa. Laporan Penelitian Mandiri. PPP. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Vol. 19:11-15.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muchji Muljoharjono. Universitas Indonesia. Jakarta
- Dinas Perkebunan Rakyat Propinsi Sumatera Barat. 2009. Luas tanaman perkebunan kelapa menurut Kabupaten/Kota di Sumatera Barat (Hektar). Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. Padang.
- Elmata. 2009. Telur asin asap. <http://telurasinasap.blogspot.com>. diakses pada 21.10 pm 22/05/2009
- Girard, J.P., 1992. *Smoking In: Technology of Meat and Meat Products*. J.P Girard and I. Morton (ed) Ellis horword Limited, New York.