

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS KETAN TERHADAP  
KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK  
RENDANG TELUR**

**SKRIPSI**

*Oleh:*

**VENANI IRMAN  
05 163 007**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
2010**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS KETAN TERHADAP  
KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK  
RENDANG TELUR**

**Venani Irman**, di bawah bimbingan  
**Ir. H. Husmaini, MP** dan **Prof. Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS**  
Jurusan Produksi Ternak Program Studi Teknologi Hasil Ternak  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2010

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung beras ketan terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar air dan nilai organoleptik rendang telur. Materi penelitian adalah 80 butir telur ayam ras strain Isa Brown yang berumur dua hari yang diperoleh dari peternak di Kuranji Padang, tepung beras ketan 700 gram dan bumbu rendang lainnya. Metode penelitian yang digunakan adalah metoda eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan tersebut adalah penambahan tepung beras ketan sebanyak A = 10%, B=15%, C=20%, D=25%, dan E=30%. Variabel yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, kadar air serta nilai organoleptik rendang telur. Penambahan tepung beras ketan sangat nyata ( $P < 0.01$ ) menurunkan kadar air, kadar protein, kadar lemak serta mempengaruhi nilai organoleptik rendang telur. Penambahan tepung beras ketan sebanyak 10% adalah yang terbaik dalam pembuatan rendang telur.

Kata kunci: Rendang Telur, Tepung Beras Ketan, Protein, Lemak, Air, Nilai Organoleptik

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Telur merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi yaitu mengandung protein tinggi, lemak dan mineral. Telur memiliki manfaat yang banyak sekali bagi kehidupan manusia diantaranya untuk ditetaskan sebagai penghasil bibit, dikonsumsi sebagai lauk pauk, bahan ramuan obat, maupun sebagai bahan industri. Telur sebagai produk hasil ternak dapat diolah menjadi produk yang lebih variatif, diantaranya telur asin, acar telur dan bahan kosmetik. Selain itu telur juga dapat diolah menjadi rendang telur.

Rendang telur merupakan produk olahan semi basah, yang berasal dari Payakumbuh dan telah banyak dikenal oleh masyarakat setempat. Pengolahannya tidak begitu sulit karena diolah dengan teknologi yang sederhana. Rendang telur diolah dari campuran telur, bumbu, tepung beras ketan dan santan. Dengan demikian rendang telur merupakan salah satu usaha diversifikasi pengolahan telur menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Pada umumnya, masyarakat menambahkan 50% tepung ketan pada produknya. Selain itu ada juga masyarakat yang menambahkan 1 liter tepung dengan 7 butir telur ke dalam adonan rendang telur. Namun, penambahan tepung beras ketan pada pengolahannya belum distandarisasikan.

Rendang telur merupakan inovasi baru dari rendang. Penambahan tepung beras ketan dalam adonan rendang telur ini adalah sebagai bahan pematat dan pembentuk tekstur karena tepung beras ketan mengandung lebih kurang 80% pati. Pati berfungsi sebagai bahan pematat dan mempunyai daya ikat air yang tinggi sehingga dapat memperbaiki tekstur dari dari adonan rendang telur. Pati memiliki

rasa yang tidak manis, tidak larut dalam air dingin tetapi larut dalam air panas, berbentuk gel yang bersifat kental. Sifat kekentalannya dapat digunakan untuk mengatur tekstur makanan (Winarno dan Fardiaz, 1980).

Tepung beras ketan merupakan salah satu hasil olahan dari beras ketan, di mana tepung ini mengandung karbohidrat dan amilopektin yang cukup tinggi sehingga sangat tepat digunakan sebagai bahan industri dan produk makanan karena amilopektin dapat digunakan sebagai bahan pengental, pemadat maupun bahan pengisi pada makanan olahan. Menurut Wibowo (2001), tepung yang biasa digunakan dalam industri makanan mencapai 10%.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dengan penambahan tepung beras ketan sebanyak 10%, 20%, dan 30%, ternyata pada penambahan tepung beras ketan sebanyak 10% menghasilkan produk yang lunak. Sementara pada penambahan tepung beras ketan sebanyak 20% tekstur yang dihasilkan agak kenyal dan kadar proteinnya 13,96%. Adapun penambahan tepung beras ketan sebanyak 30% menghasilkan produk yang padat.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Tepung Beras Ketan Terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Rendang Telur”**.

## **B. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras ketan terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar air dan nilai organoleptik rendang telur.
2. Pada level berapa pemberian tepung beras ketan yang masih dapat menghasilkan rendang telur terbaik.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Penambahan tepung beras ketan sangat nyata ( $P < 0.01$ ) menurunkan kadar air, kadar protein, dan kadar lemak serta berpengaruh terhadap nilai organoleptik rendang telur. Penambahan tepung beras ketan 20% adalah yang terbaik dalam pembuatan rendang telur.

### B. Saran

Dalam proses pembuatan rendang telur sebaiknya ditambahkan tepung ketan sebanyak 20% untuk menghasilkan kualitas rendang telur yang terbaik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriantono, A., D. Fardiaz., N.L. Pustasari., Sendarnawati dan S. Budiyanono. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2004. Makan Rendang dapat protein dan mineral. <http://kompas.com/kesehatan/news>. Minggu, 19 Oktober 2008, pukul 14.30 WIB.
- BPS dan The Rice Report. 2003. <http://www.Senior.com>. Minggu, 19 Oktober 2008, pukul 14.30 WIB
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi Kedua, Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 1983. Pengembangan Proses Pembuatan Dodol Industri Kecil di Sumatera Utara. Laporan Penelitian. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Medan.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Diah. 2009. Rendang talua / telur kering Indonesia food. *Femina* (no.39/XXXVI).
- Fardiaz D., Andarwulan. N, hariantono, H. W. dan Puspitasari, N. L. 1992. Teknis Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.
- Khaira, A. U. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar lemak dan akseptabilitas nugget daging kambing. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Lizawati. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap daya simpan niggget daging kambing. Skripsi. Universits andalas. Padang.
- Nasoetion, A. H. 1990. Metoda Penelitian Citarasa. Departemen Ilmu Kesejahteraan Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- North, O. M. And D. D Bell. 1990. Commercial Chicken Production Manual, 4<sup>th</sup> Ed. Van Norstrand Renhold Co, New York.
- Padang Expres. 2008. Rendang Telur. [redaksi@padangekspres.co.id](mailto:redaksi@padangekspres.co.id). Minggu, 22 Februari 2009, pukul 12.00 WIB.