

**KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK
TELUR ASIN PADA BEBERAPA TINGKAT PEMERAMAN
DENGAN ABU LIMBAH SABUT KELAPA**

SKRIPSI

OLEH :

ESA CHEN CHEN GUSTI RANDA
03 163 024



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2009**



**KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK
TELUR ASIN PADA BEBERAPA TINGKAT PEMERAMAN
DENGAN ABU LIMBAH SABUT KELAPA**

Esa Chen Chen Gusti Randa, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Allismawita MS. dan Sri Melia S.TP MP.
Jurusan Produksi Ternak, Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pemeraman telur pada abu sabut kelapa terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik telur asin. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas dari tanggal 3 mei sampai 1 juni 2008. Penelitian menggunakan 84 butir telur itik segar umur 1 hari dengan berat 60-75 gram. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) 4 perlakuan dan 5 kelompok sebagai ulangan. Perlakuannya adalah A = lama pemeraman 5 hari, B = lama pemeraman 10 hari, C = lama pemeraman 15 hari dan D = lama pemeraman 20 hari. Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik telur asin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pemeraman berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dari telur asin. Berdasarkan kadar gizi dapat diketahui bahwa kadar protein dan kadar lemak telur asin hasil penelitian untuk semua perlakuan masih memenuhi komposisi gizi yang baik masih layak dikonsumsi. Sedangkan berdasarkan nilai organoleptik rasa, warna dan tekstur yang paling disukai oleh panelis adalah pada perlakuan B (pemeraman 10 hari) karena pada pemeraman 10 hari telah memberikan rasa yang tidak terlalu asin serta warna dan tekstur yang disukai oleh panelis.

Kata kunci : kadar protein, kadar lemak, nilai organoleptik, pemeraman telur, abu sabut kelapa.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur mengandung hampir semua zat gizi yang berguna untuk kesehatan, kaya protein, lemak, mineral, vitamin dan zat-zat lain yang dibutuhkan oleh tubuh. Telur akan mengalami perubahan kualitas seiring dengan semakin lamanya waktu penyimpanan. Walaupun dianggap sebagai bahan makanan padat gizi, namun mutunya dapat mengalami penurunan. Penurunan kualitas ini dapat terjadi akibat proses fisiologis maupun gangguan mikroba. Selain itu sifat dari telur itu sendiri yang mudah rusak karena nilai gizi yang terkandung pada telur tersebut merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme sehingga perlu penanganan pasca produksi yang tepat. Apabila produksi sedang banyak dan melimpah sehingga tidak dapat dipasarkan secara langsung, maka diperlukan penanganan dan pengolahan untuk mempertahankan kualitas telur tersebut.

Beberapa cara untuk mempertahankan kualitas telur diantaranya perendaman telur dengan minyak nabati, perendaman telur dengan larutan kapur, perendaman telur pada air kaca (water glass), selain itu cara lain yang dapat dilakukan adalah dengan cara pemeraman. Pemeraman yang praktis dan sering dilakukan adalah dengan menggunakan bahan pembalur yang dicampur dengan garam kemudian diperam beberapa hari menjadi telur asin.

Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan menggunakan bahan garam. Pembuatannya pun tidak terlalu sulit. Kebanyakan telur yang dipakai untuk telur asin adalah telur itik karena telur itik mempunyai pori-pori yang

lebih besar. Dikemukakan oleh Astawan (2006) telur itik mempunyai pori-pori kulit yang lebih besar, sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin.

Berdasarkan hasil lomba karya ilmiah siswa Sekolah Menengah Kejuruan pembuatan telur asin dapat dibuat dengan pembaluran menggunakan abu sabut kelapa dan menghasilkan telur itik yang berasa asin tanpa pemberian garam sehingga tidak diketahui berapa lamanya pemeraman yang tepat untuk dapat menghasilkan telur asin yang baik. Sedangkan dari hasil penelitian awal menunjukkan bahwa pemeraman 10 hari dengan menggunakan abu sabut kelapa sebanyak 60 g/butir telur telah memberikan rasa asin dengan tekstur yang halus dan warna yang disukai oleh panelis disamping nilai gizi yang masih tinggi.

Sabut kelapa jarang dimanfaatkan dan kebanyakan sabut kelapa hanya dibuang oleh masyarakat sehingga menimbulkan pencemaran lingkungan. Selain itu sabut kelapa hanya digunakan sebagai bahan yang dimanfaatkan untuk membakar bahan-bahan makanan yang digunakan oleh rumah tangga maupun rumah makan, demikian juga pada industri-industri kecil.

Demikian pula berdasarkan penelitian awal dari 25 kg sabut kelapa diperoleh abu sebanyak 450 g, sehingga untuk memperoleh 1 kg abu diperlukan sabut kelapa sekitar 55,55 kg. Adonan yang digunakan pada proses pembuatan telur asin adalah abu sabut kelapa dicampur air dengan perbandingan 1 kg abu sabut kelapa diperlukan air sebanyak 330 ml. Adonan yang dibutuhkan untuk membuat sebutir telur asin adalah sebanyak 60 g dengan jumlah abu 45 gs dan air 15 ml. Hamid (2009) menjelaskan bahwa abu sabut kelapa mempunyai kandungan NaCl 25.67% dan KCl 19.85%.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama pemeraman telur dengan abu sabut kelapa berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dari telur asin. Berdasarkan kadar gizi dapat diketahui bahwa kadar protein dan kadar lemak telur asin hasil penelitian untuk semua perlakuan masih memenuhi standar yang masih dapat dikonsumsi. Berdasarkan nilai organoleptik rasa, warna dan tekstur yang paling disukai oleh panelis adalah pada perlakuan B (pemeraman 10 hari) karena pada pemeraman 10 hari telah memberikan rasa asin yang cukup atau tidak terlalu asin serta warna dan tekstur yang disukai oleh panelis.

B. Saran

Disarankan pemeraman telur dengan abu sabut kelapa sebaiknya diperam sampai pemeraman 10 hari karena pada pemeraman 10 hari mempunyai kadar protein dan kadar lemak yang masih tinggi dan mempunyai nilai rasa, warna dan tekstur yang paling disukai panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. 1989. Pengolahan produksi unggas. Diktat Perkuliahan. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Agris Repository Search Results. 2006. Ekstraksi kalium karbonat dari abu sabut dan daun kelapa. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. Diakses 08.42 pm. 21/10/2008
- Anas, Y. dan Z, Zuki. 1981. Analisis bahan pangan. Diktat. Departemen Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Astawan, M. 2006. Telur asin, aman dan penuh gizi. [http://www.Departemen Kesehatan Indonesia](http://www.DepartemenKesehatanIndonesia). Diakses 31/10/2006. 07.35 pm.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Mutu Telur Asin (SNI-01-4277-1996). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Barlina, R., G. H. Joseph, M. M. M. Rumokoi, Kembuan, dan Lay, A. (1989). Peningkatan Nilai Tambah Hasil Minyak Kelapa Melalui Teknologi Pengolahan dan Diversifikasi. Balai Penelitian Kelapa, Manado.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hamid, Z. 2009. Hasil analisis sampel abu sabut kelapa. *Laboratorium Kopertis Wilayah X*. no 036/010/LB/2008. Padang.
- Haryoto, 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.
- Indri. 2006. Telur asin berkalsium tinggi. [http://www.CBN Portal](http://www.CBNPortal). Diakses 29/11/2006. 07.44 pm.
- Lubis, A. M. dan F. B. Paimin. 2001. 8 Kiat Mencegah Penurunan Produksi Telur Ayam. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Murtidjo, B. A. 1990. Mengelola Itik. Kanisius, Yogyakarta.
- Nasoetion, A. 1980. Metoda Penelitian Cita Rasa. Penerbit Departemen Ilmu Kesehatan Keluarga. Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- North, M. O and D. D. Bell. 1990. Commercial Chicken Production. The Avi Publishing Company, Inc, New York.
- Nuryati, P., Sutarto, M, Khamin, P. S. Hardjosworo. 1998. Sukses Menetaskan Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Palungkun, R. 2006. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.