

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale*
var. rubrum) DAN LAMA PENYIMPANAN SEBELUM TELUR DIREBUS
TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL KOLONI BAKTERI
DAN CITA RASA TELUR ITIK ASIN**

SKRIPSI

Oleh :

DELLA FAUZH
02 163 042



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale*
var. rubrum) DAN LAMA PENYIMPANAN SEBELUM TELUR DIREBUS
TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL KOLONI BAKTERI
DAN CIRA RASA TELUR ITIK ASIN**

Della Fauzah, dibawah bimbingan
Ir. Elsa Martinelly, MP dan drh. Yuherman, MS. Ph.D
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui Pengaruh interaksi antara penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) dan lama penyimpanan sebelum telur direbus terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan cita rasa telur itik asin. Penelitian menggunakan 144 butir telur itik segar berumur 1 hari masing-masing dengan berat 65-70 gram, dan sebagai larutan perendam digunakan larutan garam jenuh sebanyak 18,72 liter serta jahe merah sebanyak 1000 gram. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3x4 dengan 3 ulangan. Sebagai perlakuan A adalah penambahan ekstrak jahe merah dimana A terdiri dari 0% (A1), 4% (A2) dan 8% (A3) dan perlakuan B lama penyimpanan sebelum telur direbus terdiri dari 0 hari (B1), 4 hari (B2), 8 hari (B3) dan 12 hari (B4). Variabel yang diukur adalah kadar air, pH, total koloni bakteri dan cita rasa. Hasil penelitian menunjukkan terjadi interaksi antara penambahan ekstrak jahe merah dan lama penyimpanan sebelum telur direbus berbeda sangat nyata ($P<0,01$) terhadap jumlah bakteri dan cita rasa telur itik asin. Penambahan ekstrak jahe merah sangat nyata ($P<0,01$) memperlambat peningkatan kadar air, tetapi tidak berpengaruh terhadap pH. Lama penyimpanan sangat nyata ($P<0,01$) mempengaruhi peningkatan kadar air dan pH telur itik asin.

Kata kunci : Telur itik asin, jahe merah, kadar air, pH, koloni bakteri, cita rasa.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak yang cukup 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 serta ibu hamil dan menyusui.

Penyimpanan dapat menurunkan zat gizi telur bahkan merusaknya, karena selama penyimpanan telur akan mengalami perubahan fisik, kimia dan biologis yang semua itu dapat menyebabkan telur 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. Apabila produksi melimpah dan tidak dapat dipasarkan langsung, maka diperlukan penanganan untuk mempertahankan kualitas telur tetap baik. Ada beberapa cara penanganan untuk mempertahankan kualitas telur selama penyimpanan, diantaranya perendaman telur dengan minyak nabati, perendaman telur dengan larutan kapur dan pengasinan telur menjadi telur asin.

Penggunaan telur itik tidak seluas penggunaan telur unggas lain, dikarenakan bau amis telur itik lebih tajam dibandingkan 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.

Pengawetan telur dengan penggaraman merupakan salah satu cara untuk mempertahankan kualitas telur, sebab garam yang digunakan dalam pengasinan telur berperan sebagai salah satu bahan pengawet yang dapat mempertahankan

serta memperpanjang masa simpan telur, sekaligus dapat meningkatkan cita rasa telur itik itu sendiri. Ada beberapa cara pembuatan telur asin diantaranya dengan pembungkusan kering, perendaman dalam larutan garam jenuh dan sistim gadap (adonan garam dengan batu merah dan lumpur). Wasito dan Rohaini (1994) menyatakan bahwa prinsip perendaman dalam larutan garam jenuh lebih praktis karena hanya menggunakan garam dan air dengan perbandingan 10 liter air dengan 3 kg garam untuk 100 butir telur.

Telur asin sebagai mana namanya adalah berasa asin. Namun demikian telur asin tersebut juga dapat dibuat tidak sekedar berasa asin, karena telur ini dapat dibuat menjadi telur dengan berbagai aroma seperti rasa jahe, rasa pedas atau rasa jeruk. Jahe selain berfungsi sebagai minuman (wedang jahe, sirup jahe), bumbu dapur, juga berfungsi sebagai obat tradisional. Sejak dahulu jahe khususnya jahe merah dimanfaatkan sebagai obat gosok, penghangat tubuh, meningkatkan nafsu makan, obat masuk angin, obat batuk, anti septik, mengobati influenza, memperbaiki lambung dan pencernaan. Jahe juga memiliki sifat antiracun dan bakteriostatik yang berarti dapat membunuh dan mencegah pertumbuhan bakteri.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang penulis lakukan, penambahan ekstrak jahe merah 3% dan 6%, didapatkan hasil telur itik asin dengan rasa yang berbeda pada penambahan ekstrak jahe merah 6%. Sedangkan pemberian ekstrak jahe merah 3% tidak menunjukkan perbedaan rasa yang jelas dari telur itik asin biasa.

Menurut Caligado dkk. (1976) yang dikutip oleh Aritonang (1993) untuk mendapatkan telur asin yang terbaik untuk dimakan, sebaiknya telur asin disimpan paling lama sampai seminggu sebelum direbus. Semakin lama telur disimpan akan

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Interaksi antara penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dengan lama penyimpanan pada suhu ruang sebelum telur direbus sangat nyata menurunkan jumlah bakteri dan meningkatkan cita rasa telur itik asin, namun tidak menunjukkan pengaruh terhadap kadar air dan nilai pH telur itik asin.

Penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) ke dalam larutan perendaman sangat nyata memperlambat peningkatan kadar air, tetapi tidak berpengaruh terhadap nilai pH.

Lama penyimpanan pada suhu ruang sebelum telur direbus sangat nyata meningkatkan kadar air dan pH telur itik asin.

B. Saran

Penambahan ekstrak jahe merah dapat dijadikan bahan alternatif diversifikasi produk telur itik asin dan penambahan ekstrak jahe merah sebanyak 8% dari larutan perendaman dengan lama penyimpanan 8 hari masih baik untuk telur itik asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Pengelolaan produk unggas. Diktat Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Anas, Y. dan Z. Zuki. 1981. Analisis bahan pangan. Departemen Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Aritonang, S. N. 1993. Pengaruh lama penggaraman dan penyimpanan telur itik diasin sebelum direbus terhadap daya simpan telur asin. Jurnal Penelitian Andalas. Edisi pertanian no 13/Mei/Tahun V/1993, Padang.
- Astawan, M. 2005. Telur asin, aman dan penuh gizi. [Http//www](http://www). Departemen Kesehatan, RI online, 8.30 pm, 17/10/2005.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Cemaran mikroba pada unggas dan telur. <http://group.yahoo.com/goup/agromania>, 17.00 pm, 31/05/2006.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, dan M.Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penterjemah Muhchji Mulharjo. Universitas Indonesia Press, Yakarta.
- Dewi, R. N., L. Minarti dan L. B. S. Kardono. 2000. Evaluasi bahan bioaktif berpotensi antioksidan dari methanol beberapa rimpang-rimpangan. Prosiding Seminar Nasional XVII Tumbuhan Obat Indonesia, 23 -30 Maret 2000, Bandung.
- Fardiaz, S. 1993. Analisa Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- _____. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya Edisi II. Liberty, Yogyakarta.
- Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.
- Hudaya, S dan S. Daradjat. 1980. Dasar-Dasar Pengawetan I. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahan. Penerbit Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.