

**PENGARUH PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS KEMASAN DAN LAMA
PENYIMPANAN RENDANG TELUR TERHADAP pH, TOTAL
KOLONI BAKTERI DAN NILAI ORGANOLEPTIK**



Oleh :

ZAINAL
01 163 059



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2006**

**PENGARUH PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS KEMASAN DAN LAMA
PENYIMPANAN RENDANG TELUR TERHADAP pH, TOTAL
KOLONI BAKTERI DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

Zainal, dibawah bimbingan
Ir. Husmaini, MP dan Ir. Elsa Martinelly, MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2006

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi penggunaan berbagai jenis kemasan dengan lama penyimpanan rendang telur yang disimpan pada suhu ruang terhadap pH, total koloni bakteri dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan rendang telur sebanyak 1350 gr yang diperoleh dari perusahaan rendang telur Erika Peyakumbuh. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak kelompok (RAK) pola faktorial 3 x 3 dengan 3 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuannya yaitu faktor jenis kemasan (A) berupa kemasan polietilen (A1), kemasan polipropilen (A2) dan kemasan alumunium foil (A3) dan faktor lama penyimpanan (B) berupa penyimpanan 20 hari (B1), penyimpanan 40 hari (B2) dan penyimpanan 60 hari (B3). Peubah yang diukur adalah pH, total koloni bakteri dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, tidak terdapat pengaruh interaksi ($P > 0.05$) antara jenis kemasan yang digunakan dengan lama penyimpanan terhadap pH dan total koloni bakteri rendang telur. Jenis kemasan sangat nyata ($P < 0.01$) mempengaruhi pH dan total koloni rendang telur. Lama penyimpanan sangat nyata mempengaruhi pH, total koloni bakteri, aroma dan rasa, tetapi nyata ($P < 0.05$) mempengaruhi tekstur rendang telur.

Kata kunci: rendang telur, jenis kemasan, pH, total koloni bakteri

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur mempunyai struktur yang sangat khusus, mengandung zat gizi yang cukup untuk membangun sel yang telah dibuahi menjadi seekor anak ayam. Telur terdiri dari tiga komponen utama yaitu kulit telur, putih telur dan kuning telur. Telur adalah salah satu sumber protein hewani memiliki rasa lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi, mudah diperoleh dengan harga murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat dan lain-lain.

Kelcmahan telur yaitu memiliki sifat yang mudah rusak, baik kerusakan fisik, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Oleh sebab itu telur tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama sehingga pengelolaan pasca panen sangat penting diperhatikan. Salah satu cara yang dilakukan adalah difersifikasi atau penganekaragaman pengolahan produk telur seperti rendang telur.

Rendang telur merupakan produk olahan yang berasal dari daerah Payakumbuh, diolah dari telur yang dikocok dan ditambah bahan tepung dan bumbu kemudian didadar, dikeringkan, dan dipotong-potong lalu dimasukkan ke dalam santan yang berbumbu setelah dimasak sampai agak kering. Kedua bahan tersebut dimasak kembali sampai kering berwarna kecoklatan. Dalam penanganan pasca pengolahan dibutuhkan suatu kemasan yang baik agar dapat mempertahankan kualitas rendang telur. Penentuan jenis kemasan rendang telur

ini sangat penting, karena setiap kemasan mempunyai kemampuan yang berbeda dalam mempertahankan kualitas rendang telur.

Menurut Syarief dkk. (1989) bahwa, penyimpangan mutu bahan pangan dan produk olahan adalah penyusutan kualitatif dimana bahan tersebut mengalami penurunan mutu sehingga tidak layak lagi untuk konsumsi manusia. Bahan pangan dikatakan rusak apabila telah mengalami perubahan cita rasa, penurunan nilai gizi atau tidak aman lagi untuk dimakan karena sudah melampaui masa simpannya. Syarief dan Halid (1990) menyatakan bahwa, bahan makanan yang disimpan dalam keadaan terbuka akan mudah mengalami kerusakan karena proses fisika, kimia dan biologis dimana untuk mengatasi hal tersebut diperlukan bahan pelindung atau wadah penyimpanan bahan makanan. Ditambahkan Margono dan Detty (1993) bahwa, bahan pangan seperti ikan, telur, sayuran maupun buah tidak dapat disimpan lama dalam suhu ruang.

Buckle dkk. (1987) menyatakan bahwa, pengemasan merupakan suatu cara memberikan kondisi yang tepat dalam bahan pangan, adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mengurangi kerusakan, melindungi bahan pangan yang ada di dalamnya dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan dan getaran). Selain itu juga kemasan haruslah dapat mempertahankan kondisi aman, sehat, utuh dan halal serta tidak membahayakan terhadap konsumen. Sedangkan Syarief dan Halid (1990) menyatakan bahwa, umur simpan produk pangan merupakan suatu parameter ketahanan produk selama penyimpanan terutama jika kondisinya beragam. Umur simpan ini erat kaitannya dengan kadar air produk dimana secara organoleptik dapat diterima konsumen. Berdasarkan hal di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul

“Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Rendang Telur Terhadap pH, Total Koloni Bakteri dan Nilai Organoleptik”.

B. Perumusan Masalah

1. Apa pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap rendang telur ?
2. Kemasan apa yang terbaik digunakan untuk rendang telur agar lama penyimpanan bisa lebih lama ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh interaksi penggunaan berbagai jenis kemasan dengan lama penyimpanan rendang telur yang disimpan pada suhu ruang terhadap pH, total koloni bakteri dan nilai organoleptik. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat secara umum dan khususnya kepada pedagang rendang telur mengenai kemasan dan lama penyimpanan terbaik untuk rendang telur.

D. Hipotesis Penelitian

Jenis kemasan dan lama penyimpanan yang berbeda akan mempengaruhi pH, total koloni bakteri dan nilai organoleptik rendang telur yang disimpan pada suhu ruang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Y dan Z. Zuki. 1981. Analisa bahan pangan penuntun praktikum. Departemen Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muhchji Muljoharjo. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Erika. 2005. Pembuatan rendang telur. Komunikasi Pribadi, Payakumbuh.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya Edisi II. Liberty, Yogyakarta.
- Hambali, E., M. Z. Nasution, S. Wiraatmaja, Y. Koerniawan dan M. Nabil. 1990. Pengantar Pengemasan. Jurusan Teknologi Pertanian Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryoto. 1986. Pengawetan Telur Segar. Kanisius, Jakarta.
- [Http : // www. Google. com. 2005^a](http://www.Google.com). Proses Pembuatan Rendang Telur. 28 April 2005. 13 : 26 : 35 WIB.
- [Http : // www. Google. com. 2005^b](http://www.Google.com). Plastik : Praktis dan Aman ?. 15 Mei 2005, 17 : 15: 10 WIB.
- Karmas, E. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Karsin, E dan R. S. Kusno. 1980. Metode Penilaian Cita Rasa III. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Margono, T dan Detty. 1993. Pengawetan dan Bahan Kimia II. <http://www.geocities.com/kesmavetugm>. Sabtu, 11 Desember 2005, 11. 30 WIB.
- Nasution, A. 1980. Metode Penelitian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesehatan Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.