

**KAJIAN KARATERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ABON
TELUR BERDASARKAN PROPORSI KUNING TELUR DENGAN
PUTIH TELUR DAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG TAPIOKA**

SKRIPSI



**Oleh :
AFDLOLUL FAJRI AR ROMADLONI
2015410085**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA
TUNGGAEWI
MALANG**

2022

RINGKASAN

AFDLOLUL FAJRI AR ROMADLONI. 2015410085. KAJIAN KARATERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ABON TELUR BERDASARKAN PROPORSI KUNING TELUR DENGAN PUTIH TELUR DAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG TAPIOKA. Pembimbing Utama: Sri Hanayani. Pembimbing Pendamping: Ariani Trisna Murti.

Penelitian ini dilakukan selama satu bulan, bulan juni 2022. Penelitian dilakukan di Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Sedangkan untuk analisa kadar lemak dilakukan di Laboratorium Gizi Universitas Airlangga Surabaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi putih telur dan kuning telur dengan penambahan tepung beras dan tepung tapioka dalam pembuatan abon telur. Mengetahui perlakuan terbaik untuk mendapatkan kualitas abon telur. Hipotesis untuk penelitian ini Diduga proporsi putih dan kuning telur dengan penambahan tepung tapioka dan tepung beras berpengaruh pada warna, rasa, aroma, tekstur dan kandungan gizi pada abon telur.

Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Dengan masing-masing perlakuan. T1B1= 140 gram putih telur dan 120 gram kuning telur, 0 gram tepung beras, 10 gram tepung tapioka. T1B2 (140 gram putih telur dan 120 gram kuning telur, 10 gram tepung beras, 0 gram tepung tapioka), T2B1 (130 gram putih telur dan 130 gram kuning telur, gram tepung beras, 10 gram tepung tapioka), T2B2 (130 gram putih telur dan 130 gram kuning telur, 10 gram tepung beras, 0 gram tepung tapioka), T3B1 (120 gram putih telur dan 140 gram kuning telur, 0 gram tepung beras, 10 gram tepung tapioka), T3B2 (120 gram putih telur dan 140 gram kuning telur, 10 gram tepung beras, 0 gram tepung tapioka). Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar lemak serta uji organoleptik yang terdiri dari warna, rasa, aroma, tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan rata-rata kadar air T1B1 = 5,52% T1B2 = 5,85% T2B1 = 5,91% T2B2 = 4,83% T3B1 = 4,85% T3B2 = 5,20%. Kandungan rata-rata kadar lemak T1B1 = 16,7% T1B2 = 16,92% T2B1 = 17,07% T2B2 = 17,15% T3B1 = 17,17% T3B2 = 15,95%. perlakuan terbaik pada pembuatan abon telur beras pada perlakuan 140 gram putih telur dan 120 gram kuning telur dengan penambahan tepung tapioka 10 gram. Dengan kandungan kadar air 5,52% dan kandungan kadar lemak 16,7%. Dengan warna (kuning kecoklatan), tekstur (garing), aroma (enak), rasa (gurih).

Kata kunci : Putih Telur, Kuning Telur, Tepung Beras, Tepung Tapioka

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Abon adalah jenis daging yang diawetkan (sapi, kerbau, ikan air asin) yang telah diparut menjadi serat atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian tambahkan bumbu dan digoreng. Abon adalah sejenis makanan kering berbentuk unik yang terbuat dari daging yang direbus, diiris, dibumbui, digoreng, dan ditekan (Astawan dan Astawan, 2006). Abon sapi sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Abon adalah makanan ringan atau lauk siap saji. Produk ini sudah lama dikenal masyarakat. Abon terbuat dari daging yang telah diproses sehingga memiliki sifat kering, renyah dan beraroma. pengeringan dalam pengolahan makanan yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, mengurangi jumlah dan berat bahan, serta mengurangi biaya transportasi dan pengemasan.

Produk olahan hewani merupakan peluang bisnis lain yang perlu dikembangkan. Teknologi pengolahan telur dikembangkan dengan mengubah kebiasaan konsumsi produk olahan hewani khususnya telur, dari konsumsi telur langsung menjadi produk olahan siap saji. Banyak metode telah dikembangkan untuk memperpanjang umur simpan telur. Karena daya tahan telur yang hanya dapat disimpan di lemari es hingga 4 - 5 minggu. Telur membusuk dengan cepat saat disimpan di dalam ruangan dan hanya bisa bertahan hingga 3 minggu Menurut Suprpti (2010). Abon telur menjadi salah satu inovasi untuk menjadikan umur simpan telur menjadi lebih lama.

Kualitas makanan dapat diuji pada berbagai aspek, termasuk kandungan protein dan sifat organoleptik seperti, warna, rasa, bau dan tekstur. Teksturnya adalah susunan serat halus yang dicampur dengan rempah-rempah dan aditif untuk membuat abon telur yang lembut dan halus. Aroma tersebut merupakan aroma yang berasal dari campuran olahan telur dan rempah-rempah. Cita rasanya merupakan hasil perpaduan rempah-rempah yang berbeda, sehingga terasa nikmat saat disantap. Harga Abon sangat bervariasi tergantung dari biaya pembuatan dan bahan baku yang digunakan. Untuk menurunkan harga Abon dan agar terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah. Pada umumnya orang sudah tidak asing lagi dengan abon daging sapi. Namun karena abon daging sapi relatif mahal, peneliti berinisiatif untuk membuat abon telur. Telur memiliki kandungan protein yang tinggi dan harganya relatif murah, sehingga dimanfaatkan oleh peneliti sebagai bahan baku abon. Dengan meningkatnya harga telur di pasaran, masyarakat mulai melirik produk telur olahan.

Tujuan utama pengolahan telur adalah untuk memperpanjang umur simpan telur dan meningkatkan cita rasa telur. Olahan abon telur ini menjadikan olahan dari telur menjadi lebih bervariasi lagi.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1. Bagaimana pengaruh proporsi kuning telur dengan putih telur yang ditambahkan tepung beras dan tepung tapioka terhadap karakteristik kimia dan organoleptik abon telur?

1.2.2. Pada perlakuan manakah kualitas abon telur yang terbaik?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah;

1.3.1. Mengetahui pengaruh proporsi putih telur dan kuning telur dengan penambahan tepung beras dan tepung tapioka dalam pembuatan abon telur.

1.3.2. Mengetahui perlakuan terbaik untuk mendapatkan kualitas abon telur.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Bagi Akademisi

Hasil penelitian yang didapatkan bisa menjadi landasan untuk penelitian selanjutnya yang akan menyempurnakan penelitian sebelumnya. Menjadikan referensi untuk penelitian selanjutnya tentang olahan telur.

1.4.2. Bagi Masyarakat

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menjadi referensi bagi masyarakat untuk membuat olahan telur, supaya produk olahan telur lebih bervariasi dan menjadi suatu ide usaha bagi masyarakat.

1.5 Hipotesis

Diduga proporsi putih dan kuning telur dengan penambahan tepung tapioka dan tepung beras berpengaruh pada warna, rasa, aroma, tekstur dan kandungan gizi pada abon telur.

DAFTAR PUSTAKA`

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Albert L. Lehninger. 1995. Dasar-dasar Biokimia. (Alih bahasa: Maggy Thenawidjaja). Penerbit Erlangga: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, (1995). Standar Nasional Indonesia.SNI-01-3707-1995.Abon. Badan Standrisasi Nasional.Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen kesehatan RI. Jakarta.
- Djaelani, M.A. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L*) setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan. Buletin Anatomi dan Fisiologi. 24 (1): 122-127.
- Dwiari, S.R., Danik, D.A., Nurhayati., Mira, S.N., Sandi, F., Yudhanti, A.R., Ida, B.W., dan Yoga. 2008. Teknologi Pangan Jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional
- Facchrudin, L. 2007. Membuat Aneka Abon. Kanisius. Yogyakarta.
- Figoni, Paula. (2008). Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gaman, P.M. Dan KB Sherrington. 1995. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi An Mikrobiologi. Yogyakarta: UGM Press.
- Garmo, E. P., Sullivan, W. G., dan Canada, J. R. 1984. Engineering Economy. New York: Macmillan Publishing Company.
- Handoko, Putri Yurida Sari, Yunita Eka Puspitasari. 2015. Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol. Jurnal. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya, Malang.
- Hastanto.2015. “Analisis Kelayakan Pengembangan Agroindustri Abon Jantung Pisang (*Musa Acuminata balbisiana* cola.) dengan penambahan Keluwih (*Artocarpus Camansi*)”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Istanti I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jamasuta, I. g. p. 1982. Putih Telur Sebagai Pembentuk Buih. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Koswara. 2006. Teknologi Modifikasi Pati. Ebook Pangan.
- Lomakina, K. dan Mikova, K. (2006). A study of the factors affecting the foam properties of egg white-a review. Czech Journal of Food Science 24: 110-118.

- Lukito, G., Suwasrastuti Dan Hintono. 2012. Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Telur Puyuh Asin. *Animal Agriculture Journal*. 1 (1) : 829-839.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Mietha. Kandungan Gizi Telur. <http://mietha.wordpress.com/2008/11/26/telur-makanan-berlimpah-gizi/>. Diakses 22 Juli 2022.
- Picauly, P. dan G. Tetelepta. 2015. Karakteristik kimia bubur instan tersubstitusi tepung pisang tongka langit. *Agroforestri* 10: 122-126.
- Purnawijayanti. 2001. Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. 6th ed. Kanisius.
- Ronal, L., Mulyantana, A., & Yusniar, M. (2019). Analisis Komposisi Kimia 43 Tepung Pisang “ Mulu Bebe ” (*Musa acuminata*) Indiegenous Halmahera Utara Sebagai sumber Pangan Lokal. *Jurnal Uniera*.
- Wahyuni, T. H.; J. Rifai dan P. N. Sibarani. (2005). Perbandingan Antara Substitusi Keluih dan Sukun Terhadap kualitas Abon Sapi. *Jurnal Agribisnis Peternakan* Vol. 1 No.2.
- Winarno, F. G., An Koswara, S. 2008. Telur Komposisi, Penanganan Dan Pengolahannya. *M-Brio Press*, Bogor.