

UJI COBA PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN MENGGUNAKAN PELEPAH DAUN NIPAH SEBAGAI PENGGANTI GARAM

Experiment For Production Salted Egg Using Nipah Leaf As Salt Replacement

Dewi Andriani ¹⁾, St. Hadijah ²⁾

¹⁾Program Studi Perhotelan, Politeknik Bosowa

²⁾ Program Studi Perhotelan, Politeknik Bosowa

Diterima 29 November 2018 / Disetujui 29 November 2019

ABSTRACT

The objective of the research is to find out the stem of nipah palm tree can be used as salt substitution in the process of making salted egg, the effect of the substitution and the reaction of the society to the product. The population was all students of Politechnic Bosowa Batch 3, there was 80 students. This research used Simple Random Sampling and found 67 student as sample. The sample used was stem of nipah palm tree which was in concentration 0%, 100%, 75%, and 50%. The data analysis of this research was statistic univariat and statitic descriptive anaylisis. The result of the research is using of stem of nipah palm tree as salt substituon can be accepted by the society as the data showed there was satisfactionand the increasing data in every experiment, and there was a benefit effect of stem og nipah palm tree to the process of making salted egg product, it was the value of stem of nipah palm tree was higher than the value of salted egg in control.

Keywords: Salted Egg, Stem Of Nipah Palm Tree, Organoleptic Test.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah pelepah daun nipah dapat digunakan sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin, untuk mengetahui bagaimana pengaruh substitusi pelepah daun niah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin dan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap pelepah daun nipah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh angkatan ke 3 politeknik bosowa yang berjumlah 80 orang. Pengambilan sampel sebanyak 67 orang yang ditentukan secara acak. Sampel yang digunakan adalah pelepah nipah dengan konsentrasi 0%, 100%, 75% 50%. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik univariat dan statistik deskriptif. Hasil dari penelitian ini adalah eksperimen terhadap uji coba pembuatan telur asin dengan menggunakan pelepah nipah dapa di terima oleh masyarakat, karena dalam penelitian di peroleh data nilai yang memuaskan serta data nilai yang meningkat setipa tahap uji coba yang dilakukan dan ada pengaruh pemanfaatan pelepah nipah terhadap proses pembuatan telur asin yaitu nilai pelepah nipah lebih besar dibandingkan dengan niali telur asin yang merupakan kontrol.

Kata Kunci: Telur Asin, Garam, Pelepah Daun Nipah, Uji Organoleptik

*Korespodensi Penulis:

E-mail: dewi.andriani@bosowa.co.id

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Telur asin merupakan teknologi hasil peternakan yang peminatnya cukup banyak, Sebagian besar telur asin dibuat dari telur bebek. Hal ini di sebabkan telur bebek memiliki pori-pori yang besar sehingga baik untuk telur yang akan di asin kan. Dengan pengasinan telur bebek ini akan membuat telur bebek tidak menjadi amis dan masa simpan

telur lebih lama. Semakin lam pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur. Telur asin banyak mengandung zat gizi seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral yang di butuhkan oleh tubuh kita. Lemak dalam telur asin mengandung kolesterol. Kandungan kolesterol dalm kuning telur tergolong tinggi yaitu 550mg setiap 100g bahan dengan kategori berbahaya. (Hidayat,2013)

Bahan makanan yang mengandung kolesterol yang tinggi apabila di konsumsi secara terus menerus akan memicu penyakit seperti tekanan darah tinggi/hipertensi, penyakit jantung, stroke, dan gagal ginjal. Oleh karena itu, asupan garam yang masuk ke dalam tubuh harus diperhatikan dan menggunakan takaran yang telah dianjurkan. Menurut Dr. Susan Jebb, Kepala Gixi dan Penelitian Kesehatan MRC di kantor Cambridge seperti dikutip Timesonline (27 September 2011), mengatakan konsumsi gram yang direkomendasikan untuk orang dewasa sebesar 6 gram atau setara dengan satu sendok teh. Dengan konsumsi garam 5 gram per hari bisa mengurangi resiko stroke 13% dan resiko penyakit jantung 10%.

Mengingat bahaya yang ditimbulkan dari makanan yang mengandung kolesteril tinggi maka perlu dicar inovasi teknolgo penagsinan telur yang dapat menurunkan kadar kolesterol dengan penambahan abu yang berasal dari pelepah dauh nipah. Tanaman nipah dapat digunakan sebagai Antioksidan (Juniawati,dkk, 2012). Antioksidan merupakan zat yang dapat melindungi sel dari efek berbahaya jika berkaitan dengan penyakit. Antioksidan digunakan dalam suplemen makanan dan telah di teliti untuk pencegahan penyakit seperti kanker atau penyait jantung koroner. Beradasarkn penjelasan di atas, maka penulis melakukan percobaan dengan judul “Uji Coba Pembuatan Telur Saing dengan Menggunakan Pelepah Daun Nipah Sebagai Pengganti Garam”.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut: 1) Apakah pelepah daun nipah dapat digunakna sebagai pengganti garam

dalam proses pembuatan telur asin?, 2) Apak pelepah daun nipah memeberikan pengaruh terhadap rasa, tekstur dan warna sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin?, dan Bagaimana daya terima masyarakat terhadap pelepah daun nipah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin?.

TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk: mengetahui pelepah daun nipah dapat digunakan sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin dan daya terima masyarakat terhadap pelepah daun nipah sebagai pengganti garam dalam proses pembuatan telur asin.

Manfaat dari penelitian ini adalah: 1) memperkaya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan pelepah daun nipah yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan untuk memberikan rasa asin pada makanan. 2) memberikan inovasi baru kepada masyarakat untuk mengonsumsi telur asin dengan rasa yang enak dan tetap bergizi. 3) Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi atau bahan acuan

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen untuk mengetahui cara pembuatan telur asin dengan mengguankan pelepah daun nipah sebagai pengganti garam

Metode Penarikan Sampel

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pembagian angket kepada seluruh panelis. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan Rumus Slovin (Samsudin dan kusherdyana,2013) dengan hasil sebanyak 67 panelis. Sedangkan teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah probability sampling yaitu Simple Random Sampling. Populasi yang digunakan pada penelitian ini adalah seluruh mahasiswa Politeknik Bosowa Angkatan 3 dengan total sampel sebanyak 80 orang.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan telur asin menggunakan pelepah daun nipah adalah Baskom plastik, timbangan, tempat telur asin, sendok. Dan untuk bahannya di butuhkan Telur bebek, Abu gosok, air, dan pelepah daun nipah.

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Setelah nilai rata-rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu melakukan pemberian nilai kriteria. Adapun kriteria penilaian yang dimaksud (Suharsimi, 2010) adalah sebagai berikut :

- 1) 0 – 1,0 sangat tidak suka
- 2) 1,1 -2,0 tidak suka
- 3) 2,1 – 3,0 kurang suka
- 4) 3,1 – 4,0 suka
- 5) 4,1 – 5,0 sangat suka

Setelah pemberian kriteria penilaian dilakukan, langkah selanjutnya adalah menganalisis data dengan menggunakan statistik deskriptif. Pada penelitian ini, penulis menggunakan statistik deskriptif dalam bentuk penyajian data dengan menggunakan tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap telur asin dengan menggunakan pelepah daun nipah. Sehingga melalui cara tersebut dapat memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini.

Data dianalisis menggunakan metode statistik deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata setiap perlakuan. Data ini diperoleh berdasarkan hasil Uji Hedonik atau uji kesukaan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap telur asin dengan menggunakan pelepah daun nipah.

Tabel 1.

Daftar perlakuan Telur Asin

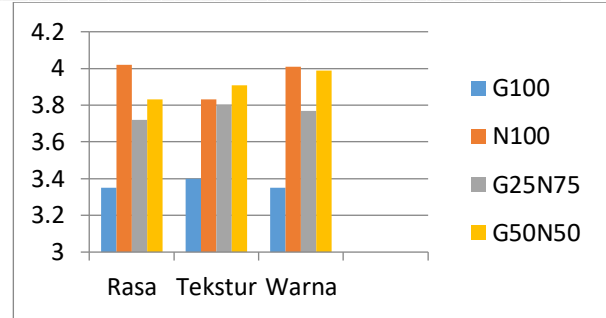
Bahan	C (G100)	P1 (N100)	P2 (G25n75)	P3 (G50N50)
Garam	100%	-	25%	50%
Pelepah Nipah	-	100%	75%	50%

Sumber: Data diolah Peneliti

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut hasil uji organoleptik kepada 67 panelis

Gambar 1 Hasil rata-rata Penilaian



sumber : hasil uji hedonik panelis

Pada gambar diatas merupakan hasil rata-rata penilaian panelis terhadap uji coba 1,2, dan 3 diperoleh hasil bahwa telur asin yang merupakan perlakuan mendapatkan respon dengan kriteria sangat suka dari masyarakat karena memperoleh nilai dengan rata-rata di atas 4,0. Sedangkan telur asin yang merupakan kontrol mendapatkan respon dengan kriteria suka dari masyarakat karena memperoleh nilai dengan rata-rata di atas 3,0.

Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang digunakan adalah *marketing mix* atau 4P dengan penjabaran sebagai berikut:

- 1) *Product* merupakan fitur dan keunggulan dari produk yang dijual dan akan dikomunikasikan dengan masyarakat umum. Keunggulan produk ini terletak pada keunikan yaitu telur asin dengan menggunakan pelepah daun nipah dan rasa, aroma, dan tekstur yang sangat sukai masyarakat.
- 2) *Place* merupakan tempat melakukan pemasaran produk. Sebagai produk baru, cara paling efisien, adalah dengan memasarkan produk melalui media online. Pemasaran dilakukan melalui media social sehingga tidak diperlukan biaya pemasaran produk melalui toko.
- 3) *Price* adalah harga jual produk yang harus mampu bersaing dengan produk lain. Dodol dapat dikemas menjadi kemasan kecil dengan harga jual Rp.7.000 per bungkus dengan berisi 2 telur.
- 4) *Promotion* adalah metode promosi yang dilakukan. Promosi dilakukan dengan memasang iklan berbayar di media social dan bekerja sama dengan selegram untuk membuat video iklan agar dapat *viral*.

SIMPULAN

Adapun simpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Pelepah daun nipah dapat digunakan sebagai bahan substitusi telur asin karena kesamaan yang terjadi pada proses pembuatan telur asin kontrol dan telur asin perlakuan.
- 2) Pelepah daun nipah memberikan pengaruh terhadap aspek rasa, tekstur dan warna telur asin karena hasil yang didapatkan dari penilaian masyarakat untuk semua uji coba adalah nilai dari telur asin perlakuan lebih besar dari nilai yang didapatkan oleh semua jenis telur asin kontrol.
- 3) Semua jenis asin perlakuan dapat diterima oleh masyarakat karena hasil penilaian masyarakat terhadap telur asin perlakuan mulai dari uji coba 1 hingga uji coba 3 menunjukkan nilai diatas 3,0 dan 4,0 dengan perolehan kriteria suka dan sangat suka untuk semua jenis perlakuan telur asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Ristanto, Setyo, 2013, Uji Organoleptik Dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah, Surakarta.
- Hidayah, Nur, 2013, Teknologi Pengasinan Telur Dengan Media Teh Hijau Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Kuning Telur Hasil Olahan, Surakarta.
- Putri, Ika Junawati, Dkk. 2012. Aktivitas Antioksidan Daun Dan Biji Buah Nipah Asal Pesisir Banyuasin Sumatera Selatan Dengan Metode Dpph. Sumatera Selatan.
- Irawanto, Rony. 2013. Peran Nipah Sebagai Vegetasi Kunci Habitat Burung Dan Penyebarannya di Sungai Ketingan Sidoarjo, Malang
- Wijana, Susingguh, Dkk. 2012. Pemanfaatan Serat Pelepah Nipah Sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Kertas Seni. Malang
- Salirawati, Pembuatan Telur Asin Rasa Bawang Sebagai Alternatif Peningkatan Nilai Jual Telur Bebek
- Wicaksono, Afrilia Dwi. 2012. Pembuatan Telur Itik Asin Hemat Energi Dengan Teknik Pendingin Nitrogen. Semarang
- Vaozia, Syifa. 2012. Telu Asin, Semarang. Universitas Diponegoro
- Nurrahmawaty, Kiky. 2011. Uji Protein Dan Kalsium Pada Telu Asin Hasil Pengasinan Menggunakan Abu Pelepah Kelapa Dan Perendaman Dalma Larutan Teh Berbagai Konsentrasi. Semarang.
- Samsudin Dan Kuserdyana, 2013. Statistik Pariwisata. Bandung. Alfabeta.
- Heriyanto, Dkk. 2011. Potensi Dan Sebaran Nipah Sebagai Sumber Daya Pangan. Kalimantan Timur
- Departemen Pendidikan Nasional. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Jakarta: Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum
- Sugoyono, 2015. Metode Penelitian Kuantitatif Dan R&D. Bandung. Alfabeta
- Suaharsimi Arikunto. 2010. Prosedur Penelitian. Jakarta.