



## PENGUNAAN TEPUNG SAGU DALAM PEMBUATAN RENDANG TELUR DAN PENGARUHNYA TERHADAP KUALITAS KIMIA

Sukatno (11281101680)

Di bawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Dewi Febrina

### INTISARI

Rendang telur merupakan salah satu makanan lokal Indonesia yang populer di masyarakat Sumatera barat. Rendang telur disajikan dalam bentuk kombinasi kerupuk telur dengan bumbu rendang kering. Umumnya, bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kerupuk telur adalah campuran dari tepung beras dan tepung terigu. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penggunaan tepung sagu sebagai bahan utama karena sagu memiliki ketersediaan tinggi di provinsi Riau dan pemanfaatan pati non beras. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat-sifat kimia rendang telur yang dibuat dengan menggunakan tepung sagu. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan A menggunakan tepung beras 25 g sebagai kontrol, perlakuan B menggunakan tepung sagu 25 g, perlakuan C menggunakan tepung sagu 30 g dan perlakuan D menggunakan tepung sagu 35 g. Parameter yang diukur adalah kandungan protein, kadar air, kandungan lemak, bilangan asam dan asam lemak bebas. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein berkisar 9,14-6,42% bb, kadar air berkisar 2,94-2,04%, kadar lemak berkisar 41,01-30,67% bb, bilangan asam berkisar 1,70-2,14 mg serta asam lemak bebas berkisar 1,09-1,37%. Dapat disimpulkan bahwa tepung sagu sampai dengan 30 g dapat menggantikan tepung beras dilihat dari kandungan protein, kadar air, kandungan lemak, bilangan asam dan asam lemak bebas. Namun pada penambahan tepung sagu 35 g ini menurunkan kadar protein yaitu 6,42%, tetapi tidak berpengaruh nyata pada kadar air, kandungan lemak, bilangan asam dan asam lemak bebas.

**Kata kunci:** *rendang telur, tepung sagu, kualitas kimia.*

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## © THE USING OF SAGO FLOUR IN PROCESSING OF RENDANG TELUR AND ITS EFFECT TO CHEMICAL QUALITY

Sukatno (11281101680)

Under guidance of Irdha Mirdhayati and Dewi Febrina

### ABSTRACT

Rendang telur is one of the Indonesian local foods that were popular in west Sumatra community. Rendang telur is presented in combination egg crackers and dried rendang seasoning. Generally, the main ingredient used in making egg crackers was combination of rice flour and wheat flour. This research was conducted to study the using of sago flour as a main ingredient due to sago had high availability in Riau province and utilization of non rice starch. The aims of this research was to know the chemical properties of Rendang telur that were made by using sago flour. The experimental design was Complete Randomize Design with four treatments and four replications. The treatments were amount of sago flour that were used, consists of A (rice flour 25 g as a control), B (sago flour 25 g), C (sago flour 30 g) and D (sago flour 35 g). Variable analyzed were protein content, moisture content, lipid content, acid value and content of free fatty acid. The result show the protein content ranged from 9.14 to 6.42% wb, the water content ranges from 2.94 to 2.04%, fat content ranged from 41.01 to 30.67% wb, acid value content range 1.70 to 2.14 mg well as free fatty acid prepaid number in the range 1, 09 to 1.37%. It can concluded that sago flour up to 30 g can replace rice flour views of the protein content, moisture content, fat content, acid value and free fatty acids. An addition of 35 g sago flour could reduce protein content that is 6,42%, but non significance effect to moisture content, fat content, acid value and free fatty acid content.

**Key words:** *rendang telur, sago flour, chemical properties.*