

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 satu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Rendang merupakan masakan yang dimasak dengan santan dan dicampurkan dengan bumbu rempah-rempah, biasanya rendang berbahan dasar daging, telur, dan sebagainya. Masakan tradisional ini berasal dari suku Minangkabau, Sumatera Barat, dinobatkan CNN Internasional melalui jajak pendapat internet pada tahun 2011 sebagai masakan terlezat peringkat 1 *World's 50 Most Delicious Food's* yang melibatkan 35.000 responden (CNN GO, 2011).

Rendang biasa dikenal masyarakat sebagai makanan yang berbahan utama daging, terutama daging yang diperoleh dari ternak ruminansia besar dan kecil (sapi, kerbau, domba, kambing), ternak unggas (ayam, itik, burung), dan berbagai jenis daging ikan. Rendang juga sudah dimodifikasi dengan bahan utama lainnya, yakni dari telur yang dicampur dengan tepung dan selanjutnya digoreng sehingga berbentuk lembaran-lembaran.

Rendang telur merupakan produk hasil olahan makanan menggunakan bahan utama telur ayam ras dan bahan tambahan tepung dan bumbu rempah-rempah. Rendang telur dibuat dengan cara mencampurkan telur, tepung dan bumbu menjadi satu hingga terbentuk larutan yang merata, kemudian didadar, dipotong-potong dan digoreng hingga membentuk keripik. Kemudian dicampurkan dengan bumbu rendang yang menjadi kering.

Istilah rendang telur yang berupa campuran kerupuk telur dengan bumbu rendang kering sudah digunakan oleh penelitian sebelumnya yaitu kadar protein dan mutu organoleptik rendang telur itik dengan level telur itik yang berbeda (Nugra, 2011) dan aplikasi manajemen persediaan bahan baku rendang telur

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

perusahaan rendang kokoci di Kanagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota (Mardiah, 2015).

Telur merupakan salah satu produk peternakan unggas yang mudah dicerna dan memiliki kandungan gizi lengkap, harganya relatif terjangkau oleh semua kalangan masyarakat, dan mudah didapat. Sebutir telur mengandung gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna, selain itu, bahan pangan ini juga bersifat serba guna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Kandungan gizi sebutir telur ayam dengan berat 50 g terdiri dari 6,3 g protein; 0,6 g karbohidrat; 5 g lemak; vitamin dan mineral (Sudaryani, 2003).

Pembuatan rendang telur memerlukan bumbu berupa rempah-rempah. Bumbu rempah-rempah tersebut yaitu cabai merah, bawang putih, bawang merah, kunyit, serai, jahe, daun salam, daun kunyit, lengkuas, merica, kemiri dan buah biji pala, semua rempah-rempah tersebut berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan dapat meningkatkan daya simpan dari rendang telur tersebut (Nurwanto, 2012).

Rempah-rempah mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bersifat sebagai anti bakteri dan anti kapang. Hal ini membuat rendang memiliki daya simpan yang baik, yaitu sekitar tiga hari pada suhu kamar (25-30°C) tanpa pemanasan ulang dan sembilan hari pada lemari pendingin (*refrigerator*) (Astawan, 1999). Rendang telur ini memiliki nilai lebih yaitu daya simpan yang baik karena dalam pembuatan rendang telur menggunakan bahan tambahan berupa rempah-rempah.

- 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan rendang telur adalah tepung. Tepung yang lazim digunakan oleh masyarakat yaitu tepung terigu dan tepung beras. Penelitian sejenis telah dilakukan oleh Nugra (2011), tentang pembuatan rendang telur menggunakan telur itik dan tepung beras, dari penelitian tersebut menunjukkan penambahan telur itik level 100 g, 125 g, 150 g dan 175 g tidak mempengaruhi nilai protein dan organoleptik, nilai protein berkisar 2,9%-4,3%, dan untuk nilai organoleptik tekstur 3,73-3,91 (agak renyah hingga renyah), rasa 3,48-3,78 (agak gurih hingga gurih), bau 3,76-3,88 (agak harum hingga harum) dan warna 3,66-3,83 (agak kuning kecoklatan hingga kuning kecoklatan).

Beras merupakan makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia. Tepung beras mengandung energi 349 kilokalori; protein 6,8 g; karbohidrat 78,9 g; lemak 0,7 g; mineral 0,6 g; kalsium 10 mg; fosfor 140 mg dan zat besi 0,8 mg. Kandungan nutrisi tepung sagu adalah energi 343 kilokalori; protein 0,7 g; karbohidrat 84,7 g; lemak 0,2 g; mineral 0,4 g; kalsium 11 mg; fosfor 13 mg dan zat besi 1,5 mg (Kam, 1992). Berdasarkan nilai nutrisi tersebut, secara umum tepung beras memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dari pada tepung sagu, yaitu antara lain energi 349 kalori.

Tepung sagu adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat di beberapa daerah di Indonesia, seperti di provinsi Papua, Papua Barat, Maluku, Maluku Utara, Sulawesi Utara, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Selatan, Kalimantan Tengah, Riau dan Nanggroe Aceh Darussalam. Tepung sagu ini sudah banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan seperti pembuatan bakso, kerupuk sagu, kue-kue basah dan lain-lain. Pada penelitian ini digunakan tepung sagu sebagai bahan pembuatan rendang telur.

#### 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Data produksi sagu di Riau tahun 2009-2013 mengalami kenaikan dan penurunan produksi. Pada tahun 2009 produksinya 209.811 ton, sedangkan pada tahun 2010 produksinya mencapai 291.665 ton, pada masa ini mengalami peningkatan produksi yang tinggi hampir 50%. Namun pada tahun 2011 dan 2012 produksi sagu mengalami penurunan dengan angka produksi 281.704 ton. Pada tahun 2013 produksi sagu juga mengalami penurunan kembali, produksinya yaitu 126.145 ton (BPS Provinsi Riau 2014). Fluktuasi produksi ini menunjukkan ketersediaan sagu tetap ada di Provinsi Riau.

Tepung sagu dilaporkan dapat digunakan sebagai bahan pengikat dalam pembuatan kerupuk ikan gabus (Laiya dkk, 2014). Kemampuan mengikat tepung sagu ini berasal dari kandungan pati yang tinggi, kandungan pati sagu mengandung komponen bahan kering amilosa 27%, amilopektin 73%, protein 0,1%, lemak 0,1 %, abu 0,2 %, fosfor 0,02% (Swinkels 1985 dalam Singhal *et al.*, 2008).

Tepung sagu dapat dimanfaatkan sebagai diversifikasi pangan sumber karbohidrat, secara nasional sagu paling rendah pemanfaatannya dibandingkan komoditas pangan non beras lainnya seperti singkong, ubi jalar, kentang dan jagung. Kadar karbohidrat sagu setara dengan karbohidrat yang terdapat pada tepung beras, singkong dan kentang, bahkan dibandingkan dengan tepung jagung dan terigu kandungan karbohidrat tepung sagu relatif lebih tinggi (Fadila, 2011). Penelitian ini, menggunakan tepung sagu sebagai pengganti tepung beras pada pembuatan rendang telur. Hal ini berdasarkan ketersediaan tepung sagu yang cukup banyak di Riau.



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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk:

1. Mengetahui kualitas nilai nutrisi rendang telur ayam ras yang dibuat menggunakan tepung sagu.
2. Meningkatkan nilai ekonomis olahan dari telur ayam ras.
3. Mengembangkan tepung sagu sebagai bahan dasar pembuatan rendang telur.

## 1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk:

1. Memberi informasi tentang komposisi kimia dan tingkat kerusakan lemak yang terjadi pada rendang telur.
2. Memberi informasi kepada masyarakat tentang formulasi pembuatan rendang telur dari tepung sagu.

## 1.3. Hipotesis Penelitian

Tepung sagu dapat menggantikan tepung beras dalam pembuatan rendang telur ditinjau dari kadar air, kadar protein, kadar lemak serta memiliki tingkat kerusakan lemak yang rendah.