

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan hasil ternak yang kaya gizi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh karena merupakan sumber protein, lemak, dan mineral yang murah dan dapat di konsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Telur merupakan produk hasil ternak yang mudah rusak dan mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme. Salah satu keunggulan protein telur dibandingkan dengan protein hewani lainnya adalah daya cernanya yang tinggi artinya disetiap gram protein yang masuk akan dicerna dalam tubuh secara sempurna.

Telur biasanya digunakan dikalangan masyarakat sebagai pelengkap protein hewani untuk dimakan sehari-hari dalam memenuhi kebutuhan pokok konsumsinya. Sebagaimana masyarakat menggunakan telur sebagai bahan pangan olahan yang diolah untuk pembuatan makanan kecil dan juga pada pembuatan beraneka ragam jenis kue dengan berbagai jenis telur yang dihasilkan oleh beberapa jenis ternak unggas yaitu telur itik, telur puyuh, telur ayam arab dan telur ayam ras.

Telur ayam memiliki ukuran yang berbeda dengan telur ayam arab, telur itik, dan juga telur puyuh. Jika dibandingkan telur ayam dan telur lainnya. Telur itik memiliki ukuran lebih besar dan memiliki kandungan gizi masing-masing jenis telur yang berbeda. Jenis warnanya juga berbeda, warna telur itik putih kebiruan, warna telur ayam ras coklat, warna telur ayam arab putih dan warna telur puyuh putih dengan bintik-bintik hitam. Pada umumnya banyak dikalangan masyarakat yang membuat olahan makanan yang berbahakan telur sering menggunakan telur ayam ras karena telur ayam ras harganya lebih murah dari pada telur itik dan juga tidak berbau amis yang kuat. Menurut Asri dkk., (2013)

manyatakan bahwa telur itik jika dibandingkan dengan telur ayam memiliki bau amis yang tajam. Pada saat dijadikan makanan atau olahan kue yang umum digunakan oleh masyarakat yaitu telur ayam dibandingkan telur itik.

Telur dijadikan bahan utama untuk pengolahan makanan dikalangan masyarakat untuk konsumsi sehari-hari maupun untuk dijadikan sebagai mata pencaharian. Selain itu telur juga dijadikan bahan utama dalam pembuatan makanan khas daerah Sungayang Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat yang mulai ditinggalkan masyarakat. Sarikayo biasanya juga dikenal di beberapa daerah di Sumatera Barat namun dengan komposisi yang berbeda dengan sarikayo yang ada di Nagari Sungayang seperti daerah Sungai Tarab yang berada di kabupaten Tanah Datar dalam pembuatan sarikayo tidak menggunakan bahan dasar telur tetapi menggunakan bahan tepung. Sarikayo dengan bahan utama tepung seperti tempat yang juga sering dijumpai sarikayo yaitu daerah Padang maupun di daerah Pariaman biasanya masyarakat membuat sarikayo dengan tepung dan juga dengan ubi yang diparut sangat berbeda dengan sarikayo dengan bahan utama telur. Makanan khas Nagari Sungayang ini biasanya dibuat pada saat acara adat dan acara pernikahan. Bahan utama hasil ternak yang digunakan adalah telur maka dinamakan Sarikayo Telur.

Pembuatan sarikayo telur di Nagari Sungayang ini pada umumnya menggunakan telur itik. Pada pembuatan sarikayo ini masyarakat Nagari Sungayang membuat dengan cara tradisional menggunakan bahan utama telur, gula aren, santan kelapa dan daun pandan sebagai aroma khas sarikayo. Telur itik memiliki harga lebih mahal dibandingkan telur-telur yang dijual dipasaran. Alternatif telur yang dapat digunakan dalam pembuatan sarikayo yaitu telur ayam

ras, ayam arab dan telur puyuh. Ketersediaan telur ayam ras, telur ayam arab dan telur puyuh cukup berlimpah dipasaran dengan harga yang relatif murah dibandingkan telur itik. Harga telur itik dipasaran yaitu sekitar Rp 2.500 per butir, telur ayam ras petelur Rp 1.250 per butir, telur ayam arab Rp 1.500 per butir, dan harga telur puyuh Rp 300 per butir. Dilihat dari kandungan gizi protein masing-masing telur ini tidak kalah dengan telur itik.

Kandungan protein telur ayam ras 13,00% (Winarno dan Koswara, 2002), telur itik 13,1% (Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI, 2004), telur ayam arab 20,05% (Sartika, dkk 2008) dan telur puyuh 13,05% (USDA, 2007). Kandungan lemak pada masing-masing telur yaitu pada telur ayam ras 11,50% (Winarno dan Koswara, 2002) telur itik 14,3% (Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI, 2004), telur ayam arab 7,81% (Sartika, dkk 2008) dan telur puyuh 11,09% (USDA, 2007).

Beberapa jenis telur ini dijadikan alternatif substitusi telur itik dalam pembuatan sarikayo telur untuk menghasilkan produk yang baik. Pada uraian diatas penulis akan melakukan penelitian dengan berbagai jenis telur seperti telur itik, telur ayam ras, telur ayam arab dan telur puyuh dengan judul penelitian **“Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik pada Pembuatan Sarikayo Nagari Sungayang Tanah Datar dengan Jenis Telur yang Berbeda”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pembuatan sarikayo dengan jenis telur yang berbedaterhadap kadar air, kadar lemak, warna dan uji organoleptik?
2. Perlakuan dari jenis telur manakah yang terbaik pada pembuatan sarikayo telur?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik jenis telur yang berbeda pada pembuatan sarikayo terhadap kadar air, kadar lemak, warna dan uji organoleptik terbaik. Manfaat penelitian ini adalah menyediakan alternatif bahan utama pada pembuatan sarikayo telur dengan memakai beberapa jenis telur yang berbeda. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan kembali mengenal dan melestarikan makanan khas dari Sungayang Tanah Datar.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penggunaan jenis telur yang berbeda pada pembuatan sarikayo berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia (kadar air, kadar lemak dan warna) serta uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur).

