

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Di Indonesia usaha peternakan semakin berkembang, baik itu usaha ternak kecil maupun ternak besar. Usaha ternak kecil seperti ayam, itik, puyuh dan lain-lain semakin berkembang dibuktikan dengan semakin banyaknya inovasi dalam pengolahan produk hasil ternak. Contohnya, dalam pengolahan daging itik.

Itik merupakan hewan ternak unggas air penghasil telur dan daging. Populasi ternak itik tersebar di seluruh pelosok nusantara mulai daerah perkotaan dan pedesaan. Menurut Bharoto (2001), jenis-jenis itik di Indonesia adalah itik Tegal, itik Mojosari, itik Alabio, itik Manila (entok), dan itik Bali. Di Sumatera Barat itik lokal yang berkembang sebagai sumber genetik adalah itik Pitalah, itik Kamang dan itik Bayang.

Itik lokal merupakan plasma nutfah ternak Indonesia. Itik dikembangkan untuk mempertahankan keberadaan plasma nutfah yang telah beradaptasi dengan lingkungan setempat dan dikelompokkan berdasarkan nama daerah yang ada di Indonesia, seperti di Sumatera Barat salah satunya itik Pitalah. Itik pitalah merupakan itik petelur lokal, yang berasal dari Tanah Datar khususnya berada di Kenagarian Pitalah. Itik ini banyak dibubidayakan atau ditenakkan guna diambil telur dan dagingnya. Tingkat produksi itik Pitalah cukup tinggi yaitu 180-200 butir/tahun/ekor (Keputusan menteri, 2011). Itik mengalami afkir ketika sudah berumur kurang lebih 92 minggu. Pada saat itik afkir, itik akan mengalami penurunan produksi telur, biasanya para peternak akan menjual itiknya ke para pelaku usaha kuliner. Itik Pitalah sangat disukai karena merupakan primadona dikalangan peternak itik dan para pelaku usaha kuliner masakan itik di Sumatera

Barat karena kelezatan dagingnya. Pada saat itik sudah afkir perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut supaya menjadi sumber penghasilan baru bagi peternak karena itik afkir berbau lebih amis dari daging unggas lainnya, memiliki tekstur kasar dan alot.

Daging itik afkir memiliki potensi untuk menjadi produk olahan daging, karena mempunyai kandungan nutrisi yang cukup tinggi dan tidak jauh berbeda dengan daging ayam. Daging itik afkir mempunyai kandungan lemak dan protein cukup tinggi dengan kandungan kadar lemak 2,7 – 6,8% dan kadar protein 18,6 – 20,1% (Kim *et al*, 2006).

Keragaman makanan tradisional berbahan dasar daging di Sumatera Barat cukup banyak, seperti rendang, dendeng, gulai gajeboh, sate, ayam pop, gulai itiak lado mudo namun ada makanan yang jarang ditemui, seperti lapis itik afkir. Lapis itik afkir ini adalah makanan yang merupakan suatu olahan tradisional dari Nagari Batu Bulat, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat. Lapis itik afkir merupakan makanan yang berasal dari daging itik yang sudah afkir, makanan ini dibuat dengan cara daging itik diungkap terlebih dahulu selanjutnya daging itik dicincang serta ditambahkan bumbu lalu digoreng. Olahan lapis itik afkir ini biasanya dijumpai hanya dalam acara atau hari-hari tertentu, seperti upacara adat, acara pernikahan dan hari raya Islam.

Olahan lapis itik afkir ini juga ditambahkan telur ayam ras sebagai bahan pengikat dan pelengkap nutrisi. Telur merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat dan bergizi tinggi. Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar untuk tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur ayam ras didapatkan gizi protein 12,9%,

karbohidrat 0,9%, lemak 11,2% dan air 73,7% (Komala, 2008). Telur yang dicampur dalam adonan akan terjadi proses koagulasi yang membantu mengatur struktur kue, cookies, karamel, lapis dan makanan lainnya. Proses koagulasi merupakan proses dimana molekul protein dalam telur dikonversi dari cairan ke padat. Didalam telur terdapat lesitin yang bersifat emulsifier terdapat pada kuning telur merupakan emulsifier yang paling kuat. Protein yang terdapat dalam telur juga membuat makanan menjadi coklat karena pada saat penggorengan akan terjadi reaksi antara gula pereduksi dengan asam amino atau protein sehingga makanan menjadi coklat.

Telur juga mengandung lemak yang dapat memberikan rasa dan tekstur pada makanan. Kandungan lemak dalam kuning telur menambahkan kekayaan rasa pada makanan. Telur bisa mengurangi tegangan permukaan, mengemulsi, dan menciptakan tekstur halus yang bisa ditemukan pada makanan lapis itik afkir ini. Telur juga merupakan makanan yang sering dikonsumsi masyarakat, karena harga yang murah dan mudah diperoleh. Penggunaan telur dalam pembuatan lapis itik afkir ini diharapkan berpengaruh baik terhadap nilai organoleptik, kandungan protein dan dapat menurunkan kadar airnya.

Dari hasil penelitian Evanuarini (2010), disimpulkan bahwa daging ayam petelur afkir dapat dimanfaatkan menjadi *nuggets* dengan menggunakan teknik restrukturisasi. Penambahan putih telur 10 persen dalam pembuatan *nuggets* menghasilkan *nuggets* terbaik.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Telur pada Pembuatan Lapis Itik Afkir Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak dan Nilai Organoleptik”**.

## **1.2. Perumusan Masalah**

1. Apakah terdapat pengaruh persentase penambahan telur pada lapis itik afkir, terhadap kadar air, protein, lemak dan nilai organoleptik ?
2. Pada penambahan telur berapa persen dapat memberikan kualitas terbaik pada lapis itik afkir ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan telur pada lapis itik afkir terhadap kadar air, protein, lemak dan nilai organoleptik, sekaligus untuk memperkenalkan makanan tradisional lapis itik.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang olahan daging itik afkir dengan rasa yang enak, dan perlakuan telur yang baik digunakan pada pengolahan lapis itik afkir, diharapkan dapat mendukung upaya meningkatkan konsumsi daging itik afkir di masyarakat, dan sebagai salah satu acuan dalam pengolahan daging itik afkir yang baik.

## **1.5. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan telur berpengaruh terhadap penurunan kadar air dan peningkatan kadar protein serta nilai organoleptik pada olahan lapis itik afkir.