

## KUALITAS RENDANG TELUR DENGAN MENGGUNAKAN JENIS TELUR YANG BERBEDA

*(Quality Of Egg Rendang By Using Different Types Of Eggs)*

Rhiska Septyani Affriadi<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>\*2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: [wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*Randang talua is Rendang made from eggs. This Rendang is unique compared to other types of Rendang, which is flat, similar to crackers. In this study, the types of eggs used to make rendang talua were divided into two, namely chicken eggs and duck eggs. This research is an experiment with organoleptic test. This research was conducted 3 times with 5 limited panelists. The data obtained were analyzed using the T test (t test). The results showed that the average value of the quality of the two rendang was almost the same. The average value of the quality of rendang with the use of chicken eggs and duck eggs is 3,27 and 3,47; the color of the talua chips are 3.33 and 3.27; the color of rendang bran 3.00 and 3.13; the aroma of rendang is 3.47 and 3.53; the texture of the rendang bran is 3.33 and 3.33; the texture of talua chips are 3.20 and 3.47; and the taste of rendang talua, namely 3.53 and 3.67. Based on the t test, it was stated that there was no significant difference between rendang talua and the use of chicken eggs and duck eggs for each quality tested.*

**Keyword:** Rendang Talua, Quality

### ABSTRAK

Randang talua yaitu Rendang berbahan dasar telur. Rendang ini memiliki keunikan dibandingkan dengan jenis rendang lainnya, yaitu berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk. Pada penelitian ini, jenis telur yang digunakan untuk membuat rendang talua terbagi menjadi dua yaitu telur ayam dan telur itik. Penelitian ini adalah eksperimen dengan uji organoleptik. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 5 orang panelis terbatas. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji T (t test). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata kualitas kedua rendang tersebut hampir sama. Nilai rata-rata kualitas rendang dengan penggunaan telur ayam dan telur itik adalah bentuk yaitu 3,27 dan 3,47; warna keripik talua yaitu 3,33 dan 3,27; warna dedak rendang 3,00 dan 3,13; aroma rendang yaitu 3,47 dan 3,53; tekstur dedak rendang yaitu 3,33 dan 3,33; tekstur keripik talua yaitu 3,20 dan 3,47; serta rasa rendang talua yaitu 3,53 dan 3,67. Berdasarkan uji t dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara rendang talua dengan penggunaan telur ayam dan telur itik untuk setiap kualitas yang diuji.

**Kata kunci:** Standarisasi Resep Rendang Lokan, Kualitas

**How to Cite:** Rhiska Septyani Affriadi<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>\*2</sup>. 2022. Kualitas Rendang Talua Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 405-409, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.478



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

### PENDAHULUAN

Randang merupakan suatu makanan yang memiliki warna coklat kehitaman serta kaya akan bumbu dan rempah-rempah. Pada awalnya rendang berasal dari kata merandang. Merandang merupakan suatu proses memasak santan secara perlahan hingga menjadi kering dan berdedak. Menurut Fitri dan Gusnita (2019) menyatakan bahwa “Besarnya dan kecilnya api merupakan salah satu penentu hasil akhir dari sebuah rendang. Karena ada ketentuannya dimana api harus besar dan kapan api harus kecil”.

Randang talua yaitu Rendang berbahan dasar telur. Rendang ini memiliki keunikan dibandingkan dengan jenis Rendang lainnya, yaitu berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk. Rendang talua terbuat dari bahan telur, tepung kanji, bawang merah, bawang putih, cabai merah, garam dan bumbu halus Rendang terdiri dari cabai merah, lengkuas, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, pala, ketumbar, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, serai, santan, garam dan minyak goreng.

Telur ayam ras adalah salah satu sumber pangan protein hewani yang populer dan sangat diminati oleh masyarakat. Hampir seluruh kalangan masyarakat dapat mengonsumsi telur ayam ras untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Hal ini karena telur ayam ras relatif murah dan mudah diperoleh serta dapat memenuhi kebutuhan gizi yang diharapkan (Lestari, 2009). Telur ayam ras memiliki kandungan gizi 12,58 g protein, 0,77 g karbohidrat, 9,94 lemak, serta vitamin dan mineral.

Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur itik umumnya berukuran besar dan memiliki warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 gram (Resi, 2009). Telur itik memiliki kandungan gizi yang lebih unggul dibandingkan dengan telur unggas yang lainnya, kandungan gizi yang terdapat dalam telur itik antara lain 12,81 g protein, 13,77 g lemak, 1,45 g karbohidrat serta kaya akan mineral, vitamin B6, Asam pantotenat, tiamin, vitamin A, vitamin E, niasin, dan vitamin B12.

Berdasarkan permasalahan diatas oleh karena itu penulis ingin melihat pengaruh perbedaan kualitas Randang talua dengan menggunakan jenis telur berbeda yaitu telur itik dan telur ayam ras dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Dari dua jenis telur tersebut yang mana memiliki kualitas randang talua yang baik.

### BAHAN DAN METODE

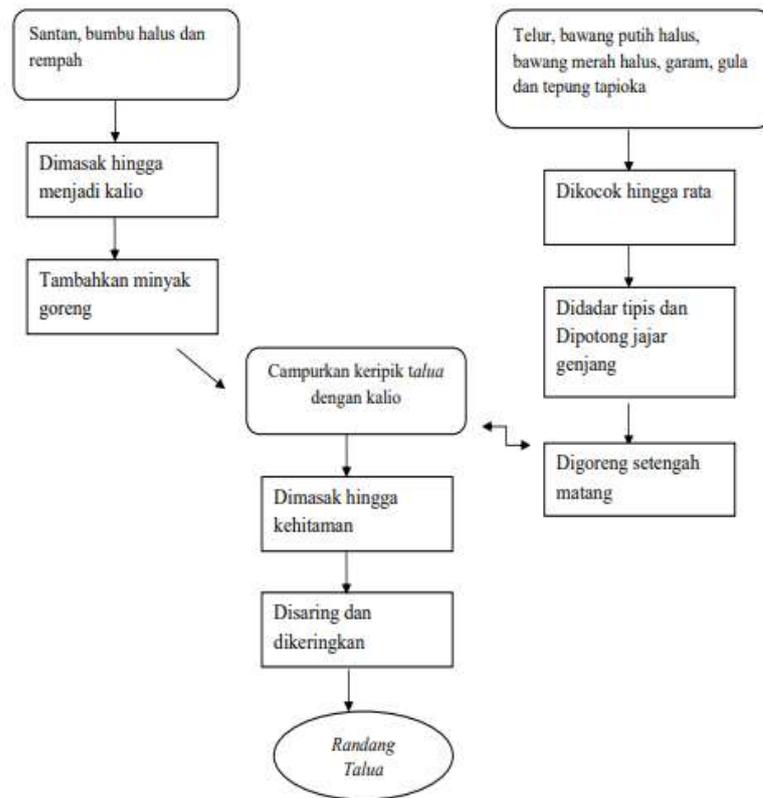
Bahan yang digunakan dalam pembuatan randang talua antara lain : telur ayam/telur itik, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, garam, cabai merah, santan, serai, daun salam, daun kunyit, daun jeruk, lengkuas, jahe dan minyak goreng. Bahan pembuatan randang talua dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Bahan Pembuatan Randang Talua

No	Nama bahan	Resep Penelitian	
		X1	X2
1	Telur ayam	10 butir	-
2	Telur itik	-	10 butir
3	Tepung kanji	300 gr	300 gr
4	Bawang merah	100 gr	100 gr
5	Bawang putih	100 gr	100 gr
6	Cabe merah	250 gr	250 gr
7	Santan kental	2500 ml	2500 ml
8	Santan cair	2800 ml	2800 ml
9	Serei	1 batang	1 batang
10	Daun salam	3 lembar	3 lembar
11	Daun kunyit	1 lembar	1 lembar
12	Daun jeruk	6 lembar	6 lembar
13	Lengkuas	100 gr	100 gr
14	Jahe	50 gr	50 gr
15	Garam	Secukupnya	Secukupnya
16	Minyak goreng	Secukupnya	Secukupnya

Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua perlakuan dan tiga kali pengulangan. Pengumpulan data menggunakan format uji organoleptik yang berisi respon dari 5 orang panelis terbatas yaitu dosen tata boga terhadap kualitas randang talua. Meliputi bentuk (jajar genjang), warna (coklat kekuningan untuk keripik talua dan coklat kehitaman untuk dedak randang), aroma (harum randang), tekstur (kering untuk dedak randang dan garing untuk keripik talua), dan rasa (gurih). Setelah melakukan uji organoleptik dan memperoleh data, data tersebut ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis dengan uji T (uji t). Analisis uji T dilakukan guna melihat perbedaan kualitas randang talua yang signifikan. Apabila data yang diperoleh  $t_{hitung} < t_{tabel}$  tidak terdapat perbedaan perlakuan terhadap kualitas randang, jika  $t_{hitung} > t_{tabel}$  membuktikan terdapat perbedaan perlakuan terhadap

kualitas randang. Langkah pembuatan randang talua disajikan pada gambar berikut:



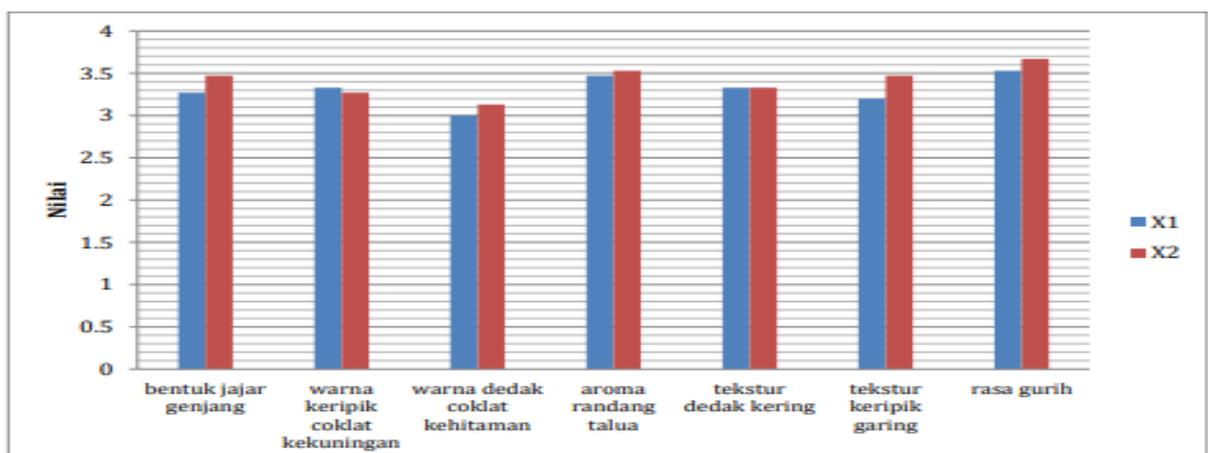
Gambar 1. proses pembuatan randang talu

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian kualitas randang talua dengan menggunakan jenis telur yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 2 dan tabel 2 berikut :

Tabel 2. Rata-rata Nilai Kualitas Randang Talua Dengan Menggunakan Telur Ayam dan Telur Itik

	Bentuk Jajar Genjang	Warna keripik coklat kekuningan	Warna dedak coklat kehitaman	Aroma randang talua	Tekstur dedak kering	Tekstur keripik garing	Rasa gurih
X1	3,27	3,00	3,00	3,47	3,33	3,20	3,53
X2	3,47	3,27	3,13	3,53	3,33	3,47	3,67



## Gambar 2. Rata-rata Nilai Kualitas Randang Talua Dengan Menggunakan Telur Ayam dan Telur Itik

Berdasarkan tabel dan gambar tersebut diketahui hasil kualitas bentuk jajar genjang terbaik dari perlakuan X2 adalah 3,47 yaitu cukup jajar genjang. Hasil terbaik pada kualitas warna keripik talua terdapat pada perlakuan X1 dengan kategori cukup coklat kekuningan dan kualitas warna dedak terdapat pada perlakuan X2 dengan kategori cukup coklat kehitaman. Hasil terbaik pada kualitas aroma randang talua terdapat pada perlakuan X2 dengan kategori cukup harum randang. Hasil terbaik pada kualitas tekstur dedak randang mendapatkan nilai yang hampir sama pada kedua perlakuan, dan hasil terbaik pada kualitas keripik talua terdapat pada perlakuan X2 dengan kategori cukup garing. Hasil terbaik pada kualitas rasa terdapat pada perlakuan X2 dengan kategori gurih.

Bentuk adalah objek yang tidak tergantung pada sifat spesifik misalnya warna, isi dan bahan. Mandradhitya (2016) mengatakan bahwa bentuk sangat perlu diperhatikan sehingga bentuk yang bagus dan rapi akan menarik daya beli konsumen. Bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan. Agar ukuran dan bentuk yang dihasilkan menarik diperlukan adanya alat bantu penggaris dan pisau yang tajam sehingga potongan sesuai dengan kriteria yang diinginkan. Berdasarkan hasil uji t (t test) menunjukkan bahwa  $H_0$  diterima yang berarti tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap bentuk randang talua. Rata-rata kualitas bentuk pada X1 yaitu 3,27 dengan kategori cukup jajar genjang dan pada X2 yaitu 3,47 dengan kategori cukup jajar genjang.

Warna merupakan daya tarik makanan dan mempunyai peranan penting pada makanan, karena makanan akan terlihat menarik apabila warna yang dihasilkan dapat menarik perhatian konsumen. Menurut Ramadhanti dan Gusnita (2020) menyatakan bahwa "Warna makanan adalah salah satu hal yang menjadi pertimbangan dalam memilih dan memilih makanan". Berdasarkan hasil uji t (t test) menunjukkan bahwa  $H_0$  diakui, yang berarti bahwa tidak ada perbedaan yang besar pada warna randang talua. Rata-rata kualitas warna keripik talua pada X1 yaitu 3,33 dengan kategori cukup coklat kekuningan dan pada X2 yaitu 3,27 dengan kategori cukup coklat kekuningan. Rata-rata kualitas warna dedak randang pada X1 yaitu 3,00 yaitu cukup coklat kehitaman dan pada X2 yaitu 3,13 dengan kategori cukup coklat kehitaman.

Aroma merupakan bau-bauan yang keluar dari suatu makanan. Aroma yang dihasilkan suatu makanan mempunyai daya tarik yang kuat dan membangkitkan selera. Menurut Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan bahwa "Timbulnya aroma dalam makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman". Aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu makanan (Fauzia, 2015). Berdasarkan hasil uji t (t test) menunjukkan bahwa  $H_0$  di terima yang berarti tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap aroma randang talua. Rata-rata kualitas aroma randang pada X1 yaitu 3,47 dengan kategori cukup harum randang dan pada X2 yaitu 3,53 dengan kategori cukup harum randang.

Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Tuti (2013) menyatakan bahwa "tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur kenyal atau liat, kasar, kental dan halus". Berdasarkan hasil uji t (t test) menunjukkan bahwa  $H_0$  di terima yang berarti tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap tekstur keripik talua. Rata-rata kualitas tekstur keripik talua pada X1 yaitu 3,20 dengan kategori cukup garing dan pada X2 yaitu 3,47 dengan kategori cukup garing. Sedangkan rata-rata kualitas tekstur dedak randang pada X1 yaitu 3,33 dengan kategori cukup kering dan X2 dengan hasil yang sama yaitu 3,33 dengan kategori cukup kering.

Rasa makanan merupakan faktor utama dalam menentukan keputusan atas kualitas suatu makanan. Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Melly, 2018). Meskipun kualitas lainnya baik, jika makanan tersebut memiliki rasa yang tidak enak atau tidak disukai maka makanan tersebut akan ditolak Alwi (2002). Berdasarkan hasil uji t (t test) menunjukkan bahwa  $H_0$  di terima yang berarti tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa randang talua. Rata-rata kualitas rasa pada X1 yaitu 3,53 dengan kategori cukup gurih dan pada X2 yaitu 3,67 dengan kategori gurih.

### KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan pada kualitas bentuk (jajar genjang) keripik talua perlakuan terbaik terdapat pada telur itik (X2) dengan kategori cukup jajar genjang. Pada kualitas warna keripik talua hasil terbaik terdapat pada telur ayam (X1) dengan kategori cukup coklat kekuningan, dan pada kualitas warna dedak randang talua hasil terbaik terdapat pada telur itik (X2) dengan kategori cukup coklat kehitaman. Hasil terbaik pada kualitas aroma randang talua terdapat pada telur itik (X2) dengan kategori harum. Pada kategori kualitas tekstur keripik talua terbaik terdapat pada telur itik (X2) dengan kategori cukup garing, dan pada kualitas tekstur dedak randang talua memiliki hasil yang sama yaitu dengan kategori cukup kering. Sedangkan untuk kualitas rasa randang talua terbaik terdapat pada telur itik (X2) dengan kategori gurih. Setelah melakukan penelitian ini, maka penulis ingin memberi saran diantaranya:

1. Sebelum membuat atau mengolah pastikan sudah memahami resep dengan baik.
2. Dalam proses pencampuran antara keripik talua dengan dedak randang harus diperhatikan agar keripik talua dan dedak tidak hangus ketika digoreng untuk kedua kalinya.

- 
3. Pemilihan jenis telur harus diperhatikan agar rendang talua yang dihasilkan berkualitas yaitu telur yang bagus akan berwarna pekat, terlihat cerah, tidak berbintik dan kulit luarnya mulus tidak retak.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

#### DAFTAR REFERENSI

- Alwi, H. Dkk. 2011. Kamus Besar Bahasa Indonesia Cetakan pertama edisi III. Jakarta: Balai Pusat
- Alwi, H., Lapoliwa, H., Sugono, D., Adiwimarta, H. K. S. S., Suratman, S. T., Nainggolan, D., & Darheni, N. (2002). Kamus besar bahasa Indonesia Jakarta: Balai Pustaka
- Amalia, Wynda Dwi. (2019). *Randang Bundo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Dwi, Wynda. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Kesehatan. 2010. *Buku Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta.
- Mariana, I., & Gusnita, W. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 2(1), 40-49
- Melly, M., Faridah, A., & Holinesti, R. (2018). Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Kualitas Kerupuk Sala Lauak. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 15(2).
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). Pengaruh Penyimpanan Daging Terhadap Kualitas Rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. ISSN 2685-5372 Volume 1 Number 3
- Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Sudaryani, T., dan Santoso 2003. *Kualitas telur*. Penebar Swadaya, Jakarta