

# SURVEI PENGOLAHAN TELUR DAN DAGING ITIK TRADISIONAL DI DAERAH HULU SUNGAI KALIMANTAN SELATAN

Roswita Sunarlim dan Celly H. Sirait  
*Balai Penelitian Ternak, Bogor*

## PENDAHULUAN

Kalimantan Selatan, khususnya di daerah Hulu Sungai keadaan tanahnya sebagian besar berawa-rawa, sehingga sangat memungkinkan pemeliharaan dan pengembangan ternak itik (8). Hal ini mendorong rakyat setempat mengembangkan pengolahan hasil itik secara tradisional, yang mampu meningkatkan daya simpan untuk keperluan konsumsi.

Robinson *dkk.* (4) menyatakan, bahwa hasil pengolahan secara tradisional dendeng itik yang diperdagangkan di daerah Hulu Sungai Utara, bentuknya seperti kue dadar bundar dengan warna kehitaman dan berminyak. Dendeng diolah dengan digarami dan dibumbui, kemudian dijemur di panas matahari.

Pengolahan atau pengawetan telur asin. Dua cara mengasin telur, yaitu dengan merendam telur di dalam larutan garam jenuh selama tiga minggu dan dengan membuat adonan garam dicampur tanah liat merah yang kemudian dilumurkan pada tiap telur. Dengan pengawetan semacam ini, telur dapat tahan lama (satu tahun).

Pengolahan telur pindang. Telur terlebih dahulu direbus bersama daun jati, daun jambu dan bawang dalam jangka waktu cukup lama. Setelah matang kulit telur berubah warnanya menjadi coklat hitam dan dapat disimpan selama satu sampai dua minggu.

Survei dilakukan pada bulan Februari 1979 di daerah Hulu Sungai, Kalimantan Selatan dengan lokasi tiga Kabupaten yaitu Hulu Sungai Utara, Tengah dan Selatan. Tujuannya untuk mengetahui secara lengkap cara pengolahan atau pengawetan daging dan telur itik secara tradisional. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan responden.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### I. TELUR ASIN.

Di daerah Hulu Sungai, Kalimantan Selatan terdapat tiga cara pengawetan telur asin yaitu: 1. Perendaman; 2. Pembungkusan; 3. Perendaman dan Pembungkusan. Pengasinan dengan cara pembungkusan merupakan cara yang paling banyak dilakukan (enam orang responden), sedangkan cara perendaman disertai pembungkusan dilakukan oleh seorang responden.

#### 1. Cara Perendaman.

Cara ini dilakukan oleh seorang responden sebagai berikut: Telur dicuci dengan air bersih, kemudian direndam dalam larutan garam jenuh dengan konsentrasi 20 — 30 persen selama dua sampai tiga minggu. Daya awetnya adalah satu bulan.

#### 2. Cara Pembungkusan.

Enam orang responden melakukan cara sebagai berikut: Telur dicuci terlebih dahulu dengan air bersih, kemudian dibuat adonan dari campuran garam, tanah liat, batu bata, abu dapur dan sedikit air. Seorang responden menambahkan sendawa dalam adonan. Peragaan cara ini dilakukan seorang responden dengan menggunakan: (1,0 — 1,1) kg garam, (0,5 — 1) kg tanah liat, (0,5 — 1) kg batu bata, (0,5 — 1) kg abu dapur dan (0,25 — 0,50) liter air untuk  $\pm$  100 butir telur itik, bahan ini dicampur sampai homogen, kemudian dibalurkan pada tiap telur yang disediakan, setelah itu disimpan selama satu sampai tiga bulan. Telur asin umumnya dijual dalam bentuk matang.

Di Kota Amuntai, Hulu Sungai Utara dan sekitarnya, penjualan telur asin dilakukan seperti la-

yaknya di Jawa, yaitu telur asin matang berwarna seperti telur mentah. Hal ini disebabkan pengukusan atau perebusan dilakukan dengan membuang adonan. Di Pasar Kandangan (Hulu Sungai Selatan) telur asin matang dijual dengan warna hitam, karena telur asin dimasak dengan adonannya. Untuk membedakan telur asin matang maka sebelum dikukus dibuat keratan empat jalur pada adonan tersebut.

### 3. Cara Perendaman dan Pembungkusan.

Pengasinan telur dengan cara ini dilakukan oleh seorang responden, sebagai berikut: Telur-telur itik dicuci dengan air bersih, dibuat larutan garam jenuh (6 kg garam dilarutkan dalam 20 liter air) dan telur direndam selama dua minggu, setelah cukup waktunya dikeluarkan. Sisa garam larutan yang mengendap dan sedikit cairan dicampur tanah liat, sedikit abu dapur hingga homogen, kemudian dibalurkan pada tiap telur untuk  $\pm 100$  butir, lalu disimpan di rak atau peti selama lima hari. Setelah melalui proses tahapan di atas, telur dicuci bersih kemudian direbus bersama sisa larutan garam sampai matang yang akhirnya siap untuk dijual ke pasar atau ke warung.

Pada prinsipnya pengawetan telur asin dengan cara perendaman dan pembungkusan ini sama seperti yang telah dilakukan oleh para peneliti di Bogor (5, 6, 9), kecuali cara perendaman disertai pembungkusan belum pernah dilakukan, dan cara pengawetan tersebut belum diketahui alasannya.

Keterangan yang diberikan responden ternyata daya awet telur asin tidak lebih dari tiga bulan, Robinson *dkk.* (4) mengatakan bahwa daya awet telur asin dapat mencapai setahun. Kebenaran ini belum dapat dijelaskan sampai seberapa jauh, karena belum dilakukan penelitian selama itu. Penelitian yang dilakukan di Bogor, ternyata daya awetnya hanya beberapa bulan saja (6, 9).

Dalam pengolahan telur asin dengan menambahkan sendawa kedalam adonan, diperoleh keterangan dari responden bahwa tujuannya agar kuning telur menjadi lebih menarik (merah) dan ini disukai pembeli. Adanya perubahan kuning telur menjadi merah akibat pemberian sendawa pada adonan, perlu diteliti lebih lanjut.

## II. TELUR PINDANG.

Pengolahan telur pindang merupakan cara yang banyak dilakukan oleh responden (lima dari enam responden). Bumbu yang digunakan adalah daun jambu biji, garam dapur dan gambir yang

merupakan bahan utama pada proses pengolahan telur pindang. Beberapa responden menambahkan serih, lengkuas dan kelopak daun kelapa, kemudian direbus selama dua sampai tiga jam, setelah itu telur direndam dalam air rebusan selama satu malam dan keesokan harinya dapat dijual ke pasar atau warung. Daya awet hanya satu sampai dua hari, tetapi dari lima responden ada yang menyatakan daya awetnya sampai seminggu. Robinson *dkk.* (4) mengatakan bahwa daya awet telur pindang itu sampai seminggu. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sampai di mana kebenarannya.

Hasil akhir pengolahan telur pindang, warna kerabang berubah menjadi coklat dengan aroma yang spesifik. Hal ini disebabkan karena dalam proses pengolahan diberi ramuan daun jambu biji, gambir, daun jati dan kelopak daun kelapa. Menurut Judoamijoyo (2) bahan seperti daun jambu biji dan gambir merupakan bahan mengandung tannin yang digunakan sebagai bahan penyamak. Dengan adanya tannin, warna kerabang telur menjadi coklat, seperti pada penelitian yang dilakukan Budiman dan Soekarto (1).

## III. DENDENG ITIK.

Dari ketiga daerah yang disurvei, ternyata pengolahan dendeng itik hanya ditemukan di daerah Hulu Sungai Utara (Amuntai), sedangkan ke dua daerah lainnya tidak mengolah dendeng itik.

Empat responden diwawancarai, ternyata tiga responden masih aktif mengolah dendeng dan sebagai penjual karkas itik di pasar Amuntai. Pengolahan dendeng itik dilakukan apabila karkas itik yang dijual tidak habis, dengan tujuan mengolah daging menjadi bentuk lain sehingga tidak busuk yaitu dendeng. Satu orang responden tidak melakukan pengolahan dendeng itik lagi, tetapi mengajukan cara pengolahan.

Semua responden mempunyai cara, pengalaman dan ramuan yang sama dengan menggunakan bumbu: garam, ketumbar, gula merah, bawang putih dan jahe. Pada saat peragaan dilakukan, bumbu yang dibutuhkan: 50 g garam, 25 g ketumbar, 60 g gula merah, 15 g bawang putih dan 20 g jahe.

Ketumbar di sangrai, lalu bumbu-bumbu digerus sampai halus, kemudian diberi sedikit air. Hal ini untuk dua karkas itik ukuran sedang ( $\pm 1$  kg/ekor). Semua tulangnya dibuang, sehingga tinggal daging dan kulit, kemudian direndam dalam larutan "*pickle*" (larutan yang mengandung bumbu) selama satu malam (Curring) dan keesokan harinya dijemur dipanas matahari. Penjemuran di-

lakukan selama dua sampai empat hari. Apabila matahari baik (sinarnya cukup banyak), maka dalam waktu dua hari dendeng sudah kering dan siap dijual. Daya awetnya sampai beberapa bulan, tetapi kebenarannya masih perlu diteliti lebih lanjut. Dendeng yang telah kering dijual ke pasar, apabila ada pembeli dendeng dibungkus dengan daun waru.

Cara pengolahan dendeng itik di Hulu Sungai Utara pada prinsipnya sama dengan cara pengolahan dendeng sapi (3, 7). Bumbu yang digunakan sama kecuali penggunaan jahe. Pada pembuatan dendeng sapi (3, 7) bukan jahe yang digunakan, tetapi lengkuas. Cara perendaman sama, yaitu di dalam larutan "pickle" selama semalam. Cara perendaman ini dikenal dengan istilah "curing". Warna dendeng itik kehitaman dan berminyak, karena daging dan kulit itik banyak mengandung lemak, sedangkan dendeng sapi dagingnya tanpa kulit dan lemak, sehingga warnanya lebih menarik. Perbedaan lain adalah aroma. Dendeng itik mempunyai aroma yang spesifik. Ini kemungkinan disebabkan oleh lemak yang masih melekat pada kulit.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari responden pengawet atau pengolah telur dan daging itik, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pengawetan telur asin di Hulu Sungai Kalimantan Selatan sama seperti penelitian yang dilakukan di Bogor, yaitu dengan cara perendaman dan pembungkusan. Di Pasar Kandangan (Hulu Sungai Selatan), penjualan telur asin matang masih dengan adonan melekat pada kerabangnya dengan empat jalur keratan.
2. Pada proses pengolahan telur pindang, digunakan bumbu daun jambu biji, gambir dan garam. Selain itu, ada juga yang memakai sereh, lengkuas dan kelopak daun kelapa, sehingga warna kerabang telur menjadi coklat dan mempunyai aroma yang spesifik.
3. Pada dasarnya proses pengolahan dendeng itik di daerah Hulu Sungai Kalimantan Selatan sama dengan proses pengolahan dendeng sapi, kecuali penggunaan jahe sebagai bumbu. Bentuk akhir dari dendeng itik berbeda dengan dendeng sapi, yaitu berbentuk bundar, kehitaman, berminyak dan mempunyai aroma yang spesifik.
4. Perlu diadakan penelitian-penelitian lebih lanjut, terutama terhadap daya awet telur asin, telur pindang dan dendeng itik yang diolah secara tradisional, serta manfaat penggunaan sendawa dalam pengawetan telur.

### DAFTAR PUSTAKA

1. Budiman, K. dan S.T. Soekarto. 1973. Mempelajari Pengawet Telur Utuh dengan Bahan Penyamak Nabati dan Daun Jambu Biji. Laporan Proyek Penelitian Hasil Ternak, Lembaga Penelitian Peternakan, Bogor.
2. Judoamijoyo, R.M. 1974. Dasar Teknologi dan Kimia Kulit. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta, IPB, Bogor.
3. Rahadian, A.H. 1974. Pengaruh Jenis Daging, Cara Pengeringan, Pembungkusan terhadap Daya Tahan Simpan dan Mutu Daging. Laporan Bagian Pengolahan Hasil Ternak, Lembaga Penelitian Ternak, Bogor.
4. Robinson, D.W., A. Usman, E. Dartojo and E.R. Chavez. 1977. The Husbandry of Alabio Ducks in South Kalimantan Swamplands. Centre for Animal Research and Development, Bogor, Indonesia. Centre Report 3 July.
5. Seloka, I., A.M. 1959. Penelitian Mutu Telur dari Berbagai-macam Cara Pengawetan. Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
6. Sukendra, L. 1976. Pengaruh Cara Pengasinan Telur Bebek (*Muscovy* sp.) dengan Adonan Campuran Garam dan Bata terhadap Mutu Telur Asin Selama Penyimpanan. Tesis Teknologi Hasil Pertanian, IPB, Bogor.
7. Sutakaria, N.N. 1973. Pengaruh Cara "Curing" Suhu Pengeringan dan Penambahan Natrium Benzoat Terhadap Mutu Dendeng Sapi. Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian, IPB, Bogor.
8. Usman, A. 1973. Itik Alabio Masalah Prospek dan Program Pembinaan Usahanya. Dinas Peternakan Propinsi Kalimantan Selatan.
9. Yoedawi, M.A. 1976. Mempelajari Perbandingan Pemakaian Garam dan Bata serta Waktu Pengasinan terhadap Kualitas Telur Asin dan Telur Ayam "White Leghorn" Selama Penyimpanan. Tesis Sarjana Teknologi Hasil Pertanian, IPB, Bogor.