

POTENSI CANGKANG TELUR AYAM SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN ONDE-ONDE MINI KETAWA

Theresia Kusumawati
151434077

Abstrak

Onde-onde merupakan kue jajanan tradisional yang sudah tidak asing lagi, namun mulai tergeser popularitasnya oleh jajanan modern kekinian. Oleh karena itu perlu dibuat inovasi baru untuk mengembalikan kepopuleran onde-onde dengan cara meningkatkan kandungan gizi dalam onde-onde sehingga dapat menjadi jajanan yang mengandung kecukupan gizi yang baik. Cangkang telur ayam diketahui mengandung 94% kalsium karbonat namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan cangkang telur dan tepung terigu yang menghasilkan onde-onde mini ketawa dengan kandungan kalsium tertinggi, mengetahui pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap kandungan kalsium, warna, rasa dan tekstur onde-onde mini ketawa, mengetahui onde-onde mini ketawa yang paling disukai panelis berdasarkan uji organoleptik, dan potensi cangkang telur ayam sebagai bahan tambahan dalam pembuatan onde-onde mini ketawa.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Tepung cangkang telur yang ditambahkan dengan perbandingan 25:100 (P1), 15:85 (P2), 5:95 (P3), dan 0:100 (P4). Uji kandungan kalsium dilakukan menggunakan metode titrasi permanganometri. Uji organoleptik melibatkan 30 panelis tidak terlatih menggunakan kuesioner dengan skala hedonik. Data kandungan kalsium dan uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dan dianalisis statistik menggunakan uji ANOVA.

Uji kandungan kalsium menunjukkan perlakuan P1 mengandung kalsium paling tinggi (5,25%). Berdasarkan analisis statistik penambahan tepung cangkang telur berpengaruh terhadap kandungan kalsium dan tekstur onde-onde mini ketawa, namun tidak berpengaruh terhadap warna dan rasa. Berdasarkan uji organoleptik perlakuan P3 merupakan onde-onde mini ketawa yang paling disukai panelis. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa cangkang telur berpotensi sebagai bahan tambahan dalam pembuatan onde-onde mini ketawa.

Kata kunci: onde-onde mini ketawa, cangkang telur, kalsium

**THE POTENTIAL OF CHICKEN EGGSHELLS AS AN ADDITIONAL
INGREDIENT IN MAKING ONDE-ONDE MINI KETAWA**

Theresia Kusumawati
151434077

Abstract

Onde-onde is a traditional pastry that is familiar, but begins to shift popularity of modern and contemporary food. Therefore, it is necessary to make new innovations to restore the popularity by increasing the nutritional content of the onde-onde so it becomes a snack that contains good nutritional adequacy. Chicken eggshells are known to contain 94% of calcium carbonate, but have not been utilized at maximum. This research aims to determine the comparison of eggshells and wheat flour that produce onde-onde mini ketawa with the highest calcium content, knowing the effect of adding eggshell flour to calcium content, color, flavor and texture of onde-onde mini ketawa, know the onde-onde mini ketawa that is most liked based on organoleptic test, and the potential of chicken eggshells as an additional ingredient in the making of onde-onde mini ketawa.

This study used a complete random design (RAL) with 4 treatments and 3 repeats. Eggshell flour added with comparisons 25:100 (P1), 15:85 (P2), 5:95 (P3), and 0:100 (P4). The Calcium content test was done using a permanganometric titration method. Organoleptic tests involved 30 untrained panelists using hedonic-scale questionnaires. Data on calcium content and organoleptic tests analyzed descriptively and analyzed statistic using ANOVA test.

The calcium content test indicated that the treatment of P1 contains the highest calcium (5.25%). Based on the statistical analysis of the addition of eggshell flour affects the calcium content and onde-onde mini ketawa texture, has no effect on color and flavor. Based on the organoleptic test, P3 treatment was the most liked onde-onde mini ketawa. Thus, it can be concluded that the eggshells could potentially be an additional ingredient in the making of onde-onde mini ketawa.

Keywords: onde-onde mini ketawa, eggshells, calcium