

KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR ASIN YANG DIASAPKAN
MENGUNAKAN KAYU ULIN (*Eusideroxylon zwageri*)
DENGAN WAKTU YANG BERBEDA

Disajikan oleh:
Tegar Hastanto (E10017175), dibawah Bimbingan
Dr. Ir. Afriani, MP¹⁾ dan Prof. Dr.Ir. Abdul Azis, M.Si²⁾

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan telur asin serta untuk mengetahui apakah kayu ulin dapat menghasilkan pengasapan yang baik pada pembuatan telur asin asap terhadap kualitas organoleptik melalui uji kesukaan

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi, dimulai tanggal 25 Maret sampai dengan 06 April 2021. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan menggunakan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu Telur asin tanpa pengasapan (P0), Telur asin dengan lama pengasapan 2 jam (P1), Telur asin dengan lama pengasapan 4 jam (P2) dan Telur asin dengan lama pengasapan 6 jam (P3). Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah uji kesukaan yang meliputi warna kerabang, warna, aroma, tekstur dan rasa dari putih dan kuning telur. Data yang diperoleh dianalisis dengan Kruskal-wallis dan dilanjutkan dengan uji jarak Duncan. Mengetahui perbedaan kesukaan antara jenis kelamin laki-laki dan perempuan terhadap peubah yang diamati dilakukan uji Chi-Kuadrat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengasapan telur asin pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap nilai kesukaan warna kerabang dan warna putih telur. Nilai kesukaan tekstur putih telur dan rasa putih telur memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$). Penilaian panelis terhadap tekstur dan rasa pada perlakuan tanpa pengasapan (P0) lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan telur asin diberikan perlakuan (P1, P2 dan P3). Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa proses pengasapan telur asin hingga 6 jam tidak memperbaiki penilaian panelis terhadap kesukaan pada warna kerabang, warna putih telur, tekstur putih telur, dan rasa putih telur asin asap. Kualitas organoleptik telur asin asap tidak berbeda dengan telur asin tanpa diasap dari aspek aroma putih telur, warna kuning telur, aroma kuning telur, tekstur kuning telur dan rasa kuning telur asin asap.

Kata kunci : Telur Asin, Kayu Ulin, Sifat Organoleptik

Keterangan : 1) Pembimbing Utama

2) Pembimbing Pendamping