

KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR ASIN YANG DIASAPKAN  
MENGUNAKAN KAYU MANIS (*Cinnamomum verum*)  
DENGAN LAMA PENGASAPAN YANG BERBEDA

Disajikan oleh:

Bagus Tri Atmaja, (E10017198), Dibawah Bimbingan Dr. Ir. Afriani M.P. <sup>(1)</sup> dan .  
Prof. Dr. Ir. Abdul Aziz M.Si <sup>(2)</sup>

Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi  
Alamat Kontak : Jl.Jambi – Ma.Bulian Km.15 Mendalo Darat, Jambi 36361  
Email: [bagusbangko12@gmail.com](mailto:bagusbangko12@gmail.com)

---

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengasapan telur asin menggunakan kayu manis terhadap kualitas organoleptik dan lama pengasapan terbaik terhadap kualitas organoleptik telur asin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok ulangan. Susunan perlakuan pengasapan P0 (0 jam), P1 (2 jam), P2 (4 jam), dan P3 (6 jam). Peubah yang diamati dalam penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa dari telur asin. Data yang diperoleh dianalisis dengan kruskawalis. Apabila terdapat pengaruh yang nyata terhadap peubah yang diamati dilanjutkan uji jarak Duncan, sedangkan untuk mengetahui perbedaan kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap peubah yang diamati maka dilakukan uji Chi Kuadrat . Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama waktu pengasapan telur memberikan pengaruh nyata terhadap warna albumen, yolk dan kerabang telur ( $P < 0,05$ ), sedangkan aroma, tekstur dan rasa tidak berpengaruh. Perlakuan yang tidak diberi pengasapan (P0) lebih disukai dibandingkan dengan perlakuan (P1, P2, P3), Selanjutnya tidak ada perbedaan terhadap lama waktu pengasapan.

---

*Kata kunci : Telur Asin, Pengasapan Kayu Manis, Organoleptik*

Keterangan : 1) Pembimbing Utama, 2) Pembimbing Pendamping.