

# **PENGARUH LEVEL GARAM DAN LAMA PENGASAPAN TERHADAP SUSUT BOBOT, KADAR GARAM, DAN KADAR AIR TELUR ASIN YANG DIBUAT DENGAN METODE BASAH**

**Icha Manora Ambarita di bawah bimbingan:  
Haris Lukman<sup>1)</sup> dan Resmi<sup>2)</sup>**

---

## **Ringkasan**

Telur itik merupakan salah satu produk pangan yang sangat sensitif terhadap kerusakan, apabila kondisi penyimpanan yang kurang memadai maka akan menimbulkan perubahan baik secara fisik maupun kimia. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan telur yaitu dengan cara melakukan pengolahan menjadi telur asin. Secara umum proses pembuatan telur asin hanya melalui tahap perendaman sampai pengukusan saja. Maka dari itu perlu inovasi baru yaitu dengan melakukan pengasapan telur asin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level garam dan lama pengasapan serta interaksi terhadap nilai susut bobot, kadar garam, dan kadar air pada telur asin asap yang dibuat dengan metode basah.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi, yang berlangsung pada tanggal 07 September sampai dengan 07 Oktober 2022. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial. Faktor I yaitu level garam, (25%, 30%, 35%). Faktor II yaitu lama pengasapan, (0, 2, 4 jam). Parameter yang diamati yaitu susut bobot telur, kadar garam, dan kadar air pada telur asin asap. Data dianalisis dengan menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA), apabila berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa level garam berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) meningkatkan terhadap susut bobot telur, dan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) meningkatkan terhadap kadar garam dan menurunkan kadar air putih dan kuning telur. Lama pengasapan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) meningkatkan terhadap susut bobot, kadar garam putih telur dan menurunkan terhadap kadar air pada putih dan kuning telur asin. Namun interaksi keduanya (level garam dan lama pengasapan) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap semua parameter.

Berdasarkan hasil ini dapat disimpulkan bahwa level garam 30% dan lama pengasapan selama 2 jam diperoleh telur asin yang optimal.

*Kata kunci : Telur asin, pengasapan, susut bobot, kadar garam, kadar air dan cara basah*

---

**Keterangan :** <sup>1)</sup> Pembimbing Utama

<sup>2)</sup> Pembimbing Pendamping