

**PENGARUH LAMA PENGGARAMAN PADA PEMBUATAN TELUR
ASIN DENGAN METODA BASAH TERHADAP
KUALITAS ORGANOLEPTIK**

**M. Ilham Batistuta, di bawah bimbingan:
Afriani¹⁾ dan Wiwaha Anas Sumadja²⁾**

RINGKASAN

Telur salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur tersusun atas kerabang telur (10,25%), putih telur (59,50%) dan kuning telur (31,90 %). Sedangkan menurut bahan yang terkandung, telur terdiri dari air dan bahan kering yaitu protein, lemak, karbohidrat dan mineral(Winarti, 2005). Namun telur memiliki kelemahan antara lain Kulit telur sangat mudah pecah, retak, dan tidak dapat menahan tekanan, sehingga telur tidak dapat diperlakukan secara kasar pada suatu wadah.(Hadiwiyoto dan Soewodo, 1983).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penggaraman pada pembuatan telur asin dengan metoda basah terhadap kualitas organoleptik. Penelitian dilakukan di Labolatorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Penelitian ini di mulai pada 3 Maret 2023 sampai 17 Maret 2023. Materi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu telur itik yang berasal dari Sungai Duren yang berumur 2-5 hari dengan bobot antara 65-70 gram sebanyak 60 butir, air, dan garam.. Perlakuan yang diberikan yaitu P1= lama penggaraman 7 hari, P2 = lama penggaraman 9 hari P3= lama penggaraman 11 hari, P4= lama penggaraman 13 hari. Peubah yang diamati yaitu nilai kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa putih telur asin dan kuning telur asin.

Hasil penelitian dianalisis dengan analisis Kruskal Wallis apabila berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji jarak Duncan, sedangkan untuk membedakan tingkat kesukaan antara panelis laki-laki dan panelis perempuan dilakukan dengan Uji ChiKuadrat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penggaraman berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap nilai kesukaan rasa putih telur asin dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai kesukaan tekstur putih dan rasa kuning telur asin. Namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kesukaan aroma, warna putih telur asin dan warna, aroma, tekstur kuning telur asin.

Hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa : 1.) Lama penggaraman pada pembuatan telur asin dengan metode basah berpengaruh terhadap tingkat kesukaan terhadap tekstur putih, rasa putih dan rasa kuning telur, sedangkan terhadap warna putih, aroma putih, aroma kuning, warna kuning, dan tekstur kuning telur tidak berpengaruh. 2.) Antara panelis laki-laki dan perempuan mempunyai tingkat kesukaan yang tidak berbeda terhadap telur asin dengan lama penggaraman berbeda. 3.) Lama penggaraman yang optimal diperoleh dari lama penggaraman 7 hari.

Kata kunci : Telur Asin , Lama Penggaraman, Organoleptik, Cara Basah.

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping