

PENGARUH PENGGUNAAN EKSTRAK BEBERAPA BAHAN PENYAMAK TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR ASIN

Tia Ivanta Manalu, di bawah bimbingan
Dr. Ir. Suryono, M.Si.¹⁾, dan Dr. Ir. Endri Musnandar, M.S.²⁾

ABSTRAK

Telur itik mengandung zat gizi yang tinggi yang mudah dicerna, kaya protein, lemak dan zat-zat lain, namun bersifat mudah rusak. Pengasinan dan penyamakan cara yang dapat dilakukan untuk menghindari kerusakan pada telur itik.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan ekstrak beberapa bahan penyamak terhadap kualitas organoleptik telur asin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuan yang digunakan yaitu: P0= tanpa penyamakan, P1= disamak dengan ekstrak daun jambu, P2= disamak dengan ekstrak daun akasia, dan P3= disamak dengan ekstrak daun mangrove. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah kualitas organoleptik yang diamati melalui uji kesukaan warna, aroma, tekstur dan rasa telur asin. Data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam (ANOVA), perlakuan yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji Duncan, sedangkan untuk membedakan tingkat kesukaan antara panelis laki-laki dan panelis perempuan dilakukan dengan uji Chi Kuadrat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak beberapa bahan penyamak memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap nilai kesukaan warna dan rasa, tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kesukaan aroma dan tekstur. Pada uji Lanjut Duncan rata-rata nilai warna telur asin didapati bahwa pada perlakuan P2 berbeda sangat nyata dengan P0, P1 dan P3, P3 berbeda sangat nyata dengan P0 dan P1 tetapi P0 dan P1 tidak berbeda nyata, dan rata-rata nilai rasa telur asin didapati bahwa pada perlakuan P2 berbeda sangat nyata dengan P0, P1 dan P3. Pada uji Chi Kuadrat diperoleh bahwa rata-rata nilai kesukaan antara laki-laki dan perempuan adalah berbeda tidak nyata ($P > 0,05$).

Kesimpulan penelitian yaitu penggunaan ekstrak beberapa bahan penyamak meningkatkan kualitas organoleptik telur asin. Penggunaan ekstrak penyamak terbaik adalah dengan ekstrak daun akasia (P2) yang dapat meningkatkan kualitas organoleptik pada nilai kesukaan dari biasa atau berkisar pada skor 3 menjadi suka yang berkisar pada skor 4 (suka) terhadap warna dan rasa pada telur asin.

Kata kunci: *Telur asin, ekstrak penyamak, organoleptik*
