

KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENGGUNAAN DAUN SUNGKAI (*Peronema canescens* Jack.) PADA MEDIA PENGASINAN KERING

Apriyani Halimaktus Sakdiah di bawah bimbingan
Dr. Olfa Mega, S.Pt., M.Si.¹ dan Dr. Ir. Mairizal, M.Si.²

RINGKASAN

Telur itik merupakan sumber protein hewani bergizi tinggi tetapi mudah rusak, sehingga perlu diawetkan, salah satunya dengan metode pengasinan kering. Daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) dapat ditambahkan sebagai bahan herbal dalam proses tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun sungkai dalam media pengasinana terhadap kualitas organoleptik telur asin.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Fakultas Peternakan Universitas Jambi menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri atas empat perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Bahan yang digunakan antara lain telur itik, batu bata halus, abu gosok, garam, daun sungkai dan air. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan daun sungkai dalam media pengasinan antara lain: tanpa penambahan daun sungkai (P0), penambahan daun sungkai 10% (P1), penambahan daun sungkai 20% (P2) dan penambahan daun sungkai 30% (P3). Peubah yang diamati meliputi tingkat kesukaan (hedonik) dan mutu hedonik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa telur asin. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam, perlakuan yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT).

Hasil penelitian menyatakan bahwa penambahan daun sungkai tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma dan rasa, namun berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap mutu hedonik warna kuning, kesukaan warna putih dan tekstur kuning telur. Hasil uji Duncan menyatakan bahwa warna kuning telur pada P0 nyata lebih tinggi dari warna kuning telur pada P1 dan P3, tetapi tidak berbeda nyata dengan P2. Warna yang dihasilkan P0 yaitu sangat oranye. Kesukaan warna putih telur pada P0 nyata lebih tinggi dari P3, tetapi tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2. Tekstur kuning telur P0 nyata lebih tinggi dibanding dengan P3, tetapi tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan daun sungkai mempengaruhi warna kuning telur, kesukaan terhadap warna putih telur dan kesukaan pada tekstur kuning telur asin. Perlakuan penggunaan 10% daun sungkai menghasilkan warna kuning telur oranye, kesukaan pada warna putih telur lebih tinggi, dengan tingkat penerimaan panelis berada pada kategori suka.

¹) Pembimbing Utama

²) Pembimbing Pendamping