

**SIFAT ORGANOLEPTIK TELUR ASIN AYAM KAMPUNG
YANG DITAMBAHKAN REMPAH-REMPAH**
Organoleptic Properties of Salted Chicken Eggs Was Added Spices

Nuun Marfu'ah dan Sugiarto

Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan dan Perikanan, Universitas Tadulako, Palu.
E-mail: toanunuun@gmail.com

ABSTRAK

Penambahan rempah-rempah dalam telur asin merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan telur asin dan untuk menambah rasa pada telur asin tersebut, selain dari rasa asin karena adanya penambahan garam. Rempah-rempah seperti bawang putih, bawang merah dan lada merupakan bumbu penyedap rasa alami yang banyak mengandung zat-zat kimia aktif yang bermanfaat untuk tubuh selain memberikan rasa yang lebih digemari konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik telur asin ayam kampung yang ditambahkan rempah-rempah. Uji organoleptik yang digunakan adalah uji kesukaan (hedonik), meliputi warna kuning telur, rasa asin putih telur dan kemasiran kuning telur. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa telur asin dengan penambahan rempah-rempah dari berbagai perlakuan tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat organoleptik telur asin: warna kuning telur, rasa asin putih telur dan kemasiran kuning telur. Hal ini kemungkinan disebabkan karena ketika telur asin direndam dengan rempah-rempah produk telur asin yang dihasilkan berubah warna agak gelap, rasa asinnya sama dan kemasiran kuning telur asin ayam kampung tidak seperti telur asin yang berasal dari itik. Telur asin ayam kampung yang ditambahkan rempah-rempah lebih disukai oleh panelis karena rasa lebih gurih walaupun tidak memberikan warna kuning telur, rasa asin putih telur, dan kemasiran kuning telur.

Kata kunci: *organoleptik, telur asin, rempah-rempah.*

ABSTRACT

This addition of herbs and spices in the salted eggs is one of the ways for extending shelf life of salted eggs and to add flavor in the salted eggs, apart from the salty taste because there is the addition of salt. Herbs and spices like garlic, red onion and pepper are natural seasoning flavor that contains lot of active chemical substances that are beneficial to the body apart from giving more popular flavor with consumer. The aim of this research is to find out organoleptic properties of salted chicken eggs that are added by herbs and spices. Variance analysis results showing that salted eggs with the addition of herbs and spices from various treatment have no real effect on organoleptic properties of salted eggs : egg yolk color, salty taste of egg whites and egg yolk nervousness. This matter probably caused because when salted egg are soaked with herbs and spices, salted eggs products produced change color into darker color, same saltiness and egg yolk nervousness from chicken is different from the salted egg that derives from ducks. Conclusion of this research is salted chicken eggs with the addition of herbs and spices is more preferable by panelist because it tastes more savory even though it dont have significant egg yolk color, salty taste of egg whites, and egg yolk nervousness.

Keyword: organoleptic, salt eggs, herbs and spices.

PENDAHULUAN

Masyarakat membuat telur asin dengan cara yang sederhana yaitu dengan memeras telur ke dalam larutan garam. Namun permasalahan yang sering dijumpai dimasyarakat adalah kadar konsentrasi larutan garam yang digunakan tidak menggunakan ukuran (hanya menggunakan perkiraan), sehingga sering dijumpai rasa telur asin yang terlalu asin dan ada juga yang kurang asin, ada yang kuning telur yang masir dan ada juga kuning telur yang kurang masir. Pembuatan larutan garam yang tidak terukur dan perbedaan lama masa pemeraman telur. Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara pengasinan. Tujuan utama dari proses pengasinan telur selain menghilangkan rasa amis dan menciptakan rasa yang khas, juga untuk memperpanjang masa simpan telur (Agus, 2002).

Umumnya telur asin yang ada dipasar memiliki umur telur yang tidak seragam, hal ini dikarenakan waktu yang dibutuhkan untuk pendistribusian telur dari peternak ke produsen. Perbedaan umur telur akan berakibat pada kualitas telur tersebut. Semakin lama umur simpan telur maka akan menyebabkan putih telur encer. Kondisi putih telur yang encer akan mengakibatkan turunnya kualitas telur. Dalam pembuatan telur asin, larutan garam akan masuk ke dalam telur, jumlah larutan garam yang masuk akan menentukan rasa telur asin serta kemasiran kuning telur. Kemasiran dapat dikombinasikan dengan penggunaan konsentrasi garam pada saat pengasinan sehingga dapat menghasilkan rasa telur asin dengan kemasiran yang disukai oleh konsumen (Suprapti, 2002). Penambahan rempah-rempah dalam telur asin juga merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan telur asin dan untuk menambah rasa pada telur asin tersebut, selain dari rasa asin karena adanya penambahan garam. Rempah-rempah seperti bawang putih, bawang merah dan lada merupakan bumbu penyedap rasa alami yang banyak mengandung zat-zat kimia aktif yang bermanfaat untuk tubuh selain memberikan rasa yang lebih digemari konsumen.

BAHAN DAN METODE

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako, Pada Tanggal 1 Februari sampai 5 Maret 2019.

Penelitian menggunakan 80 butir telur ayam kampung yang sudah diseleksi, masing-masing toples diisi dengan 20 butir telur ayam kampung. Prosedur kerja dalam penelitian diawali dengan pembuatan larutan garam jenuh dengan cara melarutkan garam halus sebanyak 1 kg ke dalam air sebanyak 4 liter, kemudian diaduk sampai garam tidak larut lagi dan dituangkan ke dalam 4 buah toples, masing-masing berisi 1 liter larutan garam jenuh. Langkah selanjutnya membuat campuran rempah-rempah yang dibersihkan dan dihaluskan dengan blender dan ditimbang sesuai dengan perlakuan. Prosedur terakhir adalah pengasinan telur dengan cara membersihkan telur, kemudian ditimbang dan dimasukkan ke dalam larutan garam jenuh dan rempah-rempah dengan perbandingan 0g, 40g, 80g dan 120g dimana pada masing-masing toples diisi 20 butir telur. Perendaman telur dilakukan selama 12 hari untuk selanjutnya ditimbang kembali sebelum direbus selama kurang lebih 30 menit. Prosedur terakhir adalah dilakukan uji kesukaan oleh panelis.

Uji organoleptik yang digunakan adalah uji kesukaan (*hedonik*), dimana panelis akan diberikan formulir isian untuk memberikan penilaian terhadap sampel yang diuji. Panelis diharapkan memberikan tanggapan pada sampel yaitu penampilan umum meliputi

warna kuning telur, rasa asin putih telur dan kemasiran kuning telur. Persepsi kesukaan dengan skala hedonic : (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) netral, (4) suka, (5) sangat suka, panelis terdiri dari 30 orang panelis semi terlatih.

Perlakuan penelitian yaitu :

T0 = Larutan garam jenuh tanpa menggunakan rempah-rempah (kontrol)

T1 = 40g rempah-rempah dalam larutan garam jenuh

T2 = 80g rempah-rempah dalam larutan garam jenuh

T3 = 120g rempah-rempah dalam larutan garam jenuh.

Data hasil pengamatan sifat organoleptik akan dianalisis menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, dan apabila di antara perlakuan terdapat perbedaan yang nyata, dilakukan uji lanjut beda nyata jujur (BNJ) (Steel and Torrie, 1993), dengan model matematika analisis varian (Anava).

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \varepsilon_{ij}$$

Keterangan :

Y_{ij} = Respon perlakuan

i = Perlakuan (0,1,2,3)

j = Ulangan (1,2, ...4)

μ = Nilai rata-rata pengamatan

α_i = Pengaruh aditif dari kelompok ke- i

ε_{ij} = Pengaruh galat percobaan dari perlakuan ke- i dan pengamatan ke- j

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Dari hasil pengamatan uji organoleptik atau uji rasa terhadap telur asin ayam kampung yang dibuat terdiri dari warna kuning telur, rasa asin putih telur dan rasa masir kuning telur dari masing-masing perlakuan selama penelitian tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Warna Kuning Telur, Rasa Asin Putih Telur dan Rasa Masir Kuning Telur.

Parameter	Perlakuan				
	T0	T1	T2	T3	T4
Warna Kuning Telur	2,43±0,06	2,47±0,06	2,50±0,10	2,50±0,00	2,53±0,06
Rasa Asin Putih Telur	2,37±0,15	2,47±0,06	2,40±0,17	2,43±0,21	2,43±0,21
Rasa Masir Kuning Telur	2,40±0,10	2,47±0,06	2,47±0,06	2,50±0,10	2,50±0,00

Warna Kuning Telur Asin

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap warna kuning telur asin. Perlakuan penambahan rempah-rempah yang berbeda, memberikan warna kuning telur yang relatif sama secara statistik. Warna kuning telur berkisar 2,43±0,06 – 2,53±0,06.

Warna yang dihasilkan pada telur asin ayam kampung hasil penelitian yang telah direbus tidak memberi kecerahan warna yang disukai oleh konsumen yaitu warna kuning terang. Hal ini diduga karena rempah-rempah yang digunakan semakin banyak ditambahkan menyebabkan kecerahan warna telur asin berkurang. Menurut Soekarto

(1985), bahwa warna cerah atau mencolok dari suatu bahan makanan lebih disukai oleh konsumen karena memberikan kesan yang menarik. Sudaryani (2003), kecerahan kuning telur merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan untuk menentukan kualitas telur. Warna merupakan indikator paling cepat memberikan kesan terhadap produk, jika warna menyimpang maka akan berkurang nilai kesukaannya yang berpengaruh kepada mutu bahan makanan, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan produk makanan.

Menurut Syamsiah (2003), salah satu kandungan bawang putih adalah minyak atsiri. Minyak atsiri berupa cairan kental dan jika minyak atsiri ini dibiarkan pada udara terbuka, terkena cahaya matahari dan dibiarkan pada suhu kamar, maka minyak atsiri akan mengabsorpsi oksigen diudara sehingga menghasilkan warna lebih gelap dan bau minyak akan berubah dari bau yang alamiah ke bau yang lebih menyengat. Dengan demikian penambahan larutan bawang putih terlalu banyak akan merubah warna telur tersebut. kuning telur (pigmen karotenoid) yang terdiri dari atom-atom dan ikatan-ikatan yang kaya elektron. Atom dan elektron tersebut bisa berinteraksi dan dipengaruhi oleh ion Na^+ dan ion Cl^- sehingga dapat berinteraksi yang menyebabkan perubahan intensitas penyebab warna kuning telur. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Nugraha dkk. (2013), sehingga pengasinan menyebabkan kadar air telur menurun dengan warna orange pada kuning telur semakin pekat.

Rasa Asin Putih Telur

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap rasa asin putih telur. Perlakuan penambahan rempah-rempah yang berbeda, memberikan rasa asin putih telur yang relatif sama secara statistik. Rasa asin putih telur berkisar $2,37 \pm 0,15 - 2,43 \pm 0,21$.

Rasa asin putih telur yang dihasilkan pada penelitian tidak memberikan pengaruh yang nyata, hal ini kemungkinan disebabkan rasa asin yang dihasilkan belum dapat dibedakan oleh panelis dari telur asin yang tidak ditambahkan rempah-rempah dan telur asin yang ditambahkan rempah-rempah. Selain itu larutan garam jenuh yang ditambahkan dalam kadar yang sama. Garam (NaCl) berfungsi sebagai pengawet dan pencipta rasa asin karena dapat mengurangi kelarutan oksigen (oksigen diperlukan juga oleh bakteri), menghambat kerja enzim proteolitik (enzim perusak protein) dan menyerap air dari dalam telur. Telur asin yang berkualitas memiliki ciri-ciri rasa asin yang cukup, kuning telur berwarna kemerah-merahan dan terkesan berpasir, dan memiliki umur simpan yang lama (Suprapti, 2002). Kualitas dari telur asin ditentukan oleh beberapa faktor diantaranya bahan baku telur yang digunakan, serta proses pembuatannya (Theresia dkk., 2014). Bahan baku yang umum digunakan pada produksi telur asin adalah telur itik, karena memiliki pori-pori kerabang yang besar sehingga garam lebih mudah berpenetrasi ke dalam telur. Kuning telur dari telur itik lebih mudah terbentuk tekstur masir dan berminyak saat dibuat telur asin dibandingkan dengan telur yang lain (Sari, 2013).

Rasa Masir Kuning Telur

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,01$) terhadap rasa masir kuning telur. Perlakuan penambahan rempah-rempah yang berbeda, memberikan rasa masir kuning telur yang relatif sama secara statistik. Rasa masir kuning telur berkisar $2,40 \pm 0,10 - 2,50 \pm 0,00$.

Kemasiran merupakan salah satu karakteristik dari telur asin, kemasiran dipengaruhi oleh adanya air garam yang masuk kedalam kuning telur, tekstur masir yang ditimbulkan dari kuning telur erat hubungannya dengan granula atau butiran-butiran yang

terdiri dari lipovitelin dan phosvitin. Kemasiran telur asin dapat terjadi karena kemampuan NaCl untuk mengikat air mempunyai afinitas yang lebih besar dari pada protein menyebabkan ikatan antar molekul semakin kuat. Ikatan yang kuat menyebabkan protein menggumpal. Pengumpalan protein dalam kuning telur menyebabkan rasa asin dan berpasir (Nurhidayat dkk, 2013). Rasa masir dari kuning telur juga dipengaruhi oleh besaran minyak yang keluar, kekuatan gel dari kuning telur dan diameter granula kuning telur. Semakin tinggi nilai ketiga kriteria mutu tersebut, rasa masir kuning telur dihasilkan semakin tinggi (Novia dkk, 2012).

Kemasiran pada kuning telur asin ayam kampung penelitian ini juga tidaklah semasir telur asin yang berasal dari itik yang selamanya sering digunakan sebagai telur asin yang banyak disukai konsumen. Namun dilihat dari hasil statistik bahwa telur asin ayam kampung yang ditambahkan rempah-rempah untuk masing-masing perlakuan ternyata lebih disukai oleh panelis karena warna kuning telurnya lebih terang serta putih telurnya lebih keras, rasa masir dan rasa rempahnya lebih terasa dibandingkan dengan perlakuan lainnya yaitu perlakuan yang tidak menggunakan rempah-rempah.

PENUTUP

Telur asin ayam kampung yang ditambahkan rempah-rempah lebih disukai oleh panelis karena rasanya yang lebih gurih walaupun tidak memberikan pengaruh terhadap warna kuning telur, rasa asin putih telur dan kemasiran kuning telur.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, G.T.K. 2002. Intensifikasi Beternak Itik. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Novia D, Melia S. dan Ayuza N.Z. 2012. Studi suhu pengovenan terhadap umur simpan telur asin. *Jurnal Peternakan Indonesia* 4(1): 263 - 169.
- Nugraha, F.S., Mufti, M. dan Hari, I.S. 2013. Kualitas telur itikk yang dipelihara secara terkurung basah dan kering di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(2): 726-734.
- Nurhidayat Y, Sumarmono J, dan Wasito S. 2013. Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3): 813–820.
- Sari, F.R.E. 2013. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi serta Organoleptik Telur Asin dengan Lama Pengovenan yang Berbeda selama Penyimpanan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- Steel, R. G. D. and Torrie, J. A. 1993. Principles and procedures of statistics. New York, McGraw Hill.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sukendra, L. 1976. Pengaruh Cara Pengasinan Telur Bebek (*Muscovy* sp) Dengan Menggunakan Adonan Campuran Garam Dan Basa Terhadap Mutu Telur Asin Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Mekanisasi dan Tehnologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suprapti, M.L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius, Yogyakarta.

- Syamsiah, T. 2003. Khasiat dan manfaat bawang putih raja antibiotik alam. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Theresia, M., Rosida I, Fitriani W. dan Jonathan D.A. 2014. Ilmu Teknologi Pangan Pembuatan Telur Asin. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Palangkaraya. Palangkaraya.