

Pengaruh Lama Pengasinan terhadap Organoleptik Telur Itik

The Influence of Prolonged Salting on The Organoleptics Of Duck Eggs

Refika Komala*, Rahmat Hidayat dan Rini Elisia

Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER)

Jl. H. Agus Salim No. 17, Muaro Sijunjung

*e-mail : refika.komala@gmail.com

ABSTRACT

Duck eggs are poultry products that invite higher nutrients value than chicken eggs, especially the content of proteins, fats and carbohydrates. The existence of eggs as a source of animal protein is actually very much needed by the community, but the high level of protein and fat possessed by duck eggs makes the aroma of duck eggs somewhat different from chicken eggs, making some people dislike it as a source of family side dishes. The purpose of this study was to determine the effect of salting duration on the egg organoleptic. The purpose of this study was to determine the effect of long salting on the organoleptic of duck eggs. The study was conducted by expletives in which the hail obtained, modulated and transformed which was then processed using a Complete Randomized Design (RAL) according to Steel and Torrie (1993). The results showed that the effect of salting duration did not differ markedly ($P>0,05$) to the aroma, color, texture and taste of egg white and yolk. Conclude that the length of salting has no effect on the aroma, color, texture, taste of egg white and taste of egg yolk.

Keywords: organoleptic, panelist, salted egg, duck egg, aroma

ABSTRAK

Telur itik merupakan produk unggas yang mengundang nilai nutrisi lebih tinggi dibandingkan telur ayam terutama kandungan protein, lemak dan karbohidratnya. Keberadaan telur itu sebagai sumber protein hewani sebenarnya sangat dibutuhkan oleh masyarakat, namun tingginya kadar protein dan lemak yang dimiliki telur itik membuat aroma telur itik agak berbeda dengan telur ayam, sehingga membuat sebagian orang kurang suka sebagai sumber lauk pauk keluarga. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pengasinan terhadap organoleptik telur itu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pengasinan terhadap organoleptik telur itik. Penelitian dilakukan secara eksperimen dimana hasil yang didapat, ditabulasi dan ditransformasi yang kemudian diolah dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) menurut Steel and Torrie (1993). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh lama pengasinan tidak berbeda nyata ($P>0,05$) terhadap aroma, warna, tekstur dan rasa pada putih telur dan kuning telur. Simpulkan bahwa lama pengasinan tidak berpengaruh terhadap aroma, warna, rasa putih telur.

Kata kunci : organoleptik, panelis, telur asin, telur itik, aroma

PENDAHULUAN

Telur itik merupakan produk ternak unggas yang mengandung nilai nutrisi lebih tinggi dibandingkan telur ayam terutama

kandungan protein, lemak, dan karbohidratnya. Keberadaan telur itik sebagai sumber protein hewani sebenarnya sangat dibutuhkan oleh masyarakat, namun tingginya kadar protein dan lemak yang dimiliki telur itik membuat aroma

telur itik agak berbeda dengan telur ayam, sehingga membuat sebagian orang kurang suka untuk memanfaatkan telur itik sebagai sumber lauk pauk keluarga.

Pengolahan pangan asal telur sebenarnya banyak sekali, mulai dari telur dadar, telur balado, pangek telur sampai rendang telur adalah contoh olahan sederhana dari telur. Ditingkat industri rumah tangga, berbagai jajanan pasar yang menggunakan tepung biasanya selalu diolah dengan campuran telur belum lagi bentuk-bentuk olahan pangan yang sekarang semakin banyak jenisnya. Namun pemanfaatan telur itik dalam semua bentuk olahan pangan seperti yang disebut di atas kurang diminati oleh masyarakat karena aroma khas yang dimiliki oleh telur itik, sehingga pemanfaatan telur itik dalam pengolahan pangan menjadi terbatas.

Terbatasnya pemanfaatan telur itik dalam pengolahan pangan ini membuat kita berpikir untuk melakukan alternatif lain untuk meningkatkan nilai jual dan tingkat konsumsi terhadap telur itik salah satunya dengan cara pengawetan. Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin. Tujuan dari proses ini adalah untuk mencegah kerusakan dan kebusukan telur serta memberi cita rasa khas dari telur (Harimurti, 1992).

Telur asin merupakan teknologi hasil peternakan yang peminatnya cukup banyak. Sebagian besar telur asin dibuat dari telur itik. Hal ini disebabkan telur itik mempunyai pori-pori yang besar sehingga baik untuk telur asin. Dengan pengasinan telur itik menjadi tidak amis dan masa simpan telur lebih lama. Semakin lama waktu pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur.

Telur asin dapat dibuat dengan media yang bermacam-macam antara lain serbuk batu bata merah, abu pelapah kelapa, lumpur sawah dan menggunakan media garam. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu

menyerap air dari dalam telur. Garam akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit telur menuju keputih telur, lalu kekuning telur. Garam akan menarik air yang dikandung telur, dalam garam juga terdapat ion khlor yang berperan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri dalam telur sehingga menyebabkan telur menjadi awet karena bakteri yang terkandung dalam telur mati.

Pengasinan akan mempengaruhi karakteristik fisik, kimia, organoleptik telur asin dan nilai gizinya. Nilai gizi dari telur itik asin berbeda dengan telur itik segar. Bagi yang menyukai telur asin sebagai teman nasi, pemeraman dapat dilakukan selama 15 hari cukup maksimal. Selain asinnya kental, kuning telurnya pun kuning tua dan berminyak. Untuk sekedar dimakan dengan kerupuk, maka yang disimpan 10 hari asinnya cukup (Harianto, 2016).

Kualitas telur asin dapat dilihat berdasarkan penilaian organoleptik. Penilaian organoleptik merupakan penilaian dengan panca indra manusia terdapat sifat pangan dengan indra penglihatan, perasa, pembau, peraba dan pendengaran. Organoleptik yang diuji pada telur biasanya meliputi warna, aroma, dan rasa putih telur.

MATERI DAN METODE

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 100 butir telur itik yang dipesan ke peternak itik dan pedagang telur itik di pasar tradisional sekitar, garam dan air.

Penelitian ini dilakukan secara eksperimen dimana hasil yang didapat diolah dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) menurut Steel and Torrie (1993). Perlakuan terdiri 4 taraf perlakuan dengan ulangan jumlah panelis sebanyak 25 orang yang diasumsikan seragam. Empat taraf perlakuan sebagai berikut : A = 10 hari lama pengasinan, B = 12 hari lama pengasinan, C =

14 hari lama pengasinan dan D = 16 hari lama pengasinan

Dari analisis tabel ANOVA jika F hitung lebih besar dari F tabel taraf 0,5 % maka akan dilakukan uji lanjut *Duncan News Multiple Range Test* (DNMRT).

Langkah Kerja Penelitian : Pengumpulan Telur. Telur dipesan dari peternak itik dan pedagang telur itik yang ada disekitar Muaro dengan kriteria berdasarkan umur telur (1 – 10 hari), telur yang didapat dibersihkan terlebih dahulu dengan kain lap basah, telur diampelas sampai bersih, menyiapkan larutan air dengan garam dengan komposisi 1 : 4 (1 kg

garam halus : 4 liter air), kemudian telur dimasukan ke dalam wadah yang telah berisi air garam sampai terendam dan disimpan selama waktu perlakuan, dicuci kembali dan direbus sampai matang, didinginkan dan siap diuji organoleptiknya oleh penulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengujian organoleptik telur asin dilakukan terhadap 25 orang panelis. Peubah yang diuji yaitu aroma, warna, tekstur, rasa putih telur dan rasa kuning telur. Hasil rata-rata organoleptik telur asin ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil rata-rata organoleptik telur itik

Peubah	Lama pengasinan (hari)			
	A (10)	B (12)	C (14)	D (16)
Aroma	2,96	3,50	2,84	4,04
Warna	4,24	4,28	4,68	3,88
Rasa putih telur	4,48	4,56	4,56	5,04

Keterangan : berbeda tidak nyata ($P>0,05$)

Dari Tabel 1 dapat dilihat lama pengasinan pada telur itik memberikan pengaruh berbeda tidak nyata ($P>0,05$) terhadap aroma, warna dan rasa putih telur.

Aroma Telur Asin

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ke-empat waktu pengasinan secara statistik tidak menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap aroma telur asin, jika dirata-ratakan ke-empat perlakuan waktu, maka hasil penelitian terhadap aroma telur asin ini berada pada level agak amis (skor 3,34). Aroma telur segar yang semula sangat amis (skor 1) bergeser ke level agak amis (skor 3), namun belum sampai pada level tidak amis (skor 6). Hal ini membuktikan bahwa proses pengasinan dapat merubah/meningkatkan citarasa dari telur itik dari semula sangat amis menjadi agak amis.

Level agak amis yang didapat dari hasil penelitian ini diduga karena panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis tidak terlatih dalam arti panelis yang digunakan memang belum/tidak dilatih terlebih dahulu untuk mengenal aroma, rasa, warna, dan tekstur telur asin (belum dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu) namun panelis memiliki kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian

organoleptik yang diujikan. Sesuai dengan pernyataan Ayustaningwarno (2014) kelemahan dan keterbatasan uji organoleptik diakibatkan beberapa sifat inderawi tidak dapat dideskripsikan, manusia yang dijadikan panelis terkadang dapat dipengaruhi oleh kondisi fisik dan mental sehingga panelis menjadi jenuh dan kepekaan menurun, serta dapat terjadi salah komunikasi antara manajer dan panelis (Ayustaningwarno, 2014).

Menurut Koswara (2009) *dalam* Hasrah (2017) menjelaskan bahwa telur bebek sangat cocok untuk diasin, karena aroma amis dari telur akan berkurang dengan pengasinan. Selain itu, pori-pori telur itik lebih besar dibandingkan dengan telur ayam sehingga garam mudah berpenetrasi (masuk ke dalam telur). Hal ini juga didukung pendapat Susi dan Eni (2014) yang menyatakan semakin lama waktu pengasinan maka aroma semakin disukai konsumen, hal ini disebabkan karena semakin lama pengasinan maka bau amis pada telur asin dapat berkurang. Hasil rata-rata terhadap aroma telur asin dapat dilihat pada Tabel 1 dari yang tertinggi hingga terendah yaitu lama pengasinan D (4,04), B (3,50), A (2,96) dan C (2,84) dari rata-rata tersebut dapat dilihat bahwa skor tertinggi terhadap aroma telur asin terdapat pada lama pengasinan perlakuan D (4,04) yang menunjukkan skala sedikit tidak amis.

Aroma adalah bau yang dapat diamati dengan indra pembau yakni hidung. Pengujian bau atau aroma merupakan salah satu pengujian yang penting karena dapat memberikan penilaian terhadap daya terima produk (Kartika *et al.*, 1998; Setyaningsih, 2008). Aroma dapat digunakan sebagai indikator terjadinya kerusakan pada produk pangan. Telur asin yang sudah tidak layak dikonsumsi akan berbau sangat menyengat/busuk. Aroma makanan banyak menentukan bahan makanan, aroma atau bau makanan banyak sangkut pautnya dengan alat panca indra dan tidak tergantung pada penglihatan (Winarno, 2008).

Warna Kuning Telur Asin

Perbedaan tidak nyata terhadap warna kuning telur asin menunjukkan bahwa lama waktu pengasinan yang digunakan dalam penelitian ini mempertahankan warna telur asin pada level agak kuning (skor 4). Hal ini juga menunjukkan bahwa penyerapan garam pada keempat waktu yang digunakan pada proses pengasinan cukup merata sehingga tidak

berpengaruh nyata terhadap warna kuning telur asin.

Hasil penelitian ini sedikit berbeda dengan pernyataan Oktaviani *et al.*, (2012) yang menyatakan bahwa konsentrasi garam menyebabkan kadar air telur menurun sehingga adanya perubahan warna pada kuning telur, warna kuning telur sebelum mengalami proses pengasinan adalah kuning, warna kuning berubah menjadi kuning kecoklatan, coklat tua, kuning cerah. Setelah melalui proses pengasinan menyebabkan kadar air telur menurun sehingga warna kuning cerah pada kuning telur semakin pekat. Hasil rata-rata terhadap warna telur asin dapat dilihat pada Tabel 1 dari yang tertinggi hingga terendah yaitu lama pengasinan C (4,68), B (4,28), A (2,24) dan D (3,88) dari rata-rata tersebut dapat dilihat bahwa skor tertinggi terhadap warna telur asin terdapat pada lama pengasinan C (4,68) menunjukkan skala kuning.

Warna dalam suatu produk khususnya produk makanan memegang peranan penting dalam daya terima konsumen. Apabila suatu produk memiliki warna yang menarik dapat meningkatkan selera konsumen untuk mencoba makanan tersebut. Warna penting bagi makanan bersama-sama dengan bau, rasa dan tekstur. Warna memegang peranan penting dalam penerimaan makanan, selain itu warna dapat memberikan petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan seperti pencoklatan (Deman, 1997).

Setyaningsih (2008) juga menambahkan bahwa warna menjadi atribut kualitas yang penting, walaupun suatu produk pangan bernilai gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik, namun apabila warna yang ditampilkan kurang menarik akan menyebabkan produk pangan kurang diminati oleh konsumen. Pengujian dengan indra penglihatan masih sangat menentukan dalam pengujian sensoris warna pada produk pangan (Putri, 2011).

Rasa Putih Telur Asin

Perbedaan tidak nyata terhadap rasa putih telur asin disebabkan penyerapan garam pada bagian putih telur hampir sama pada setiap perlakuan, namun secara angka rata-rasa pada putih telur dari yang tertinggi hingga terendah D (5,04), C (4,56), B (4,56) dan A (4,48), dari rata-rata tersebut dapat dilihat bahwa skor tertinggi terhadap rasa telur asin terdapat pada lama pengasinan D (5,04) rata-rata tersebut menunjukkan terasa asin.

Semakin lama pengasinan dilakukan maka rasa asin pada putih telur semakin meningkat. Hal ini didukung oleh pendapat Harry (2008) dalam Putri (2011) yang menyatakan bahwa semakin lama telur dibungkus dengan adonan pasta pengasinan, semakin banyak garam yang masuk ke dalamnya, sehingga telur menjadi awet dan asin. Pendapat ini juga sejalan dengan Dinoto (2012), yang menyatakan bahwa rasa asin telur asin yang dihasilkan sangat tergantung kepada lama penyimpanan. Rasa asin pada putih telur juga dipengaruhi oleh banyaknya garam yang masuk ke dalam putih telur setelah garam mengion menjadi ion Na^+ dan Cl^- . Rasa asin menurut Soekarto (1985) berasal dari zat-zat anionik seperti seperti Cl^- dan Kationik seperti Na^+ . Rasa asin pada telur disebabkan adanya kandungan garam dalam proses perendaman telur. Menurut Hary (2004) dalam Putri (2011) garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin dan sekaligus sebagai bahan pengawet karena dapat mengurangi kelarutan oksigen, menghambat kerja enzim proteolitik, dan menyerap air dalam telur.

Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam produk pangan. Rasa telur asin umumnya terasa asin, sesuai dengan tingkat pemberian garam dalam pembuatan telur asin dan juga lama pemeraman (Susi, 2014). Menurut Bambang *et al.*, (1998) rasa merupakan faktor yang paling penting dari produk makanan disamping warna dan aroma. Setiap bahan makanan akan memiliki rasa yang khas sesuai

dengan sifat bahan itu sendiri atau adanya zat lain yang ditambahkan pada saat proses pengolahan sehingga rasa aslinya menjadi berkurang atau bahkan lebih baik. Rasa merupakan salah satu faktor yang penting dalam produk pangan, dengan rasa masyarakat dapat membuat produk dengan banyak keanekaragaman produk dan rasa menjadi faktor untuk menentukan kualitas produk (Yulianto (2011).

SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa : 1) Lama pengasinan tidak berpengaruh terhadap aroma, warna, rasa putih telur, 2) Pengasinan sampai 16 hari membuat aroma telur masih agak amis, warna agak kuning, putih telur agak terasa asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta, Graha.
- Bambang, K., Pudji, H, dan Wahyu, S. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.
- Budiman., *et al.* 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl , tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 219-227.
- Chi, F. P, dan K. H. Tseng. 1998. *Physicochemical Properties of Salted Pickled Yolk From Duck and Chicken Eggs*. *J. Food Sci.* 63: 27-30.
- Deman, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung, Institut Teknologi Bandung.

- Dinoto. 2012. Membuat Telur Asin Tanpa Bau Anyir. Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Indramayu.
- Fellow, F. G. 2000. Food Processing Technology. Yogyakarta, CRC Press.
- Gaspersz, V. 1995. Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik, Biologi. Bandung, CV.Armico.
- Hasrah. 2017. Karakteristik Organeleptik Telur Asin yang Diberikan Kombinasi Bawang Putih (*Allium Sativum*) dan Cabai (*Capsicum Annum L*) pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Makasar, Universita Hasanuddin.
- Harimurti. 1992. Pengolahan Telur. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika., *et al.* 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
- Novia., *et al.* 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. Jurnal Peternakan. 8 (2): 70-76.
- Oktaviani., *et al.* 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan gizi telur bebek yang diberi limbah udang. Jurnal Unes Of Life Science. 1 (2): 106 - 112.
- Putri, S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiberofficinale Rosseoe*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris pada Telur Asin. Skripsi. Surakarta, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Steel, R. G. D, and J. H. Torrie 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik. Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianto, T. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan. Skripsi. Surakarta, Universitas Sebelas Maret.