
Irvan, M.Z., Yuliana, R.R., & Moelia, E. (2021). Uji ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 15(2), 18-23.
<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

UJI ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE
SALTED EGG ORGANOLEPTIC TEST WITH ADDITION OF GINGER EXTRACT

¹⁾ Mohamad Irvan Zhuhri, ²⁾ Resti Yuliana Rahmawati, ³⁾ Edya Moelia
Program Studi Ilmu Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Islam Balitar
Jl. Majapahit 4A Blitar

E-mail : zhuhriirvan@gmail.com, restiyuliana.r@gmail.com, edyamoelia871@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of the research was to determine the effect of adding ginger extract on organoleptic test of salted egg. The research method used a completely randomized design (CRD). The treatment in this research was the addition of ginger extract with 4 treatments, the addition of 0 grams, 200 grams, 400 grams and 600 grams of ginger extract. This research was carried out in the Laboratory of the Animal Husbandry Faculty, Islamic Balitar University, Blitar since August 25th until September 6th, 2021.

The result showed that there was a significant effect between the addition of ginger extract to salted egg. The best treatment for white and yolk eggs was P0 treatment (no addition of ginger extract). The scent in the P3 treatment (addition of 600 grams of ginger extract) is quite typical of ginger scent. The texture of the egg whites in treatment P1 (addition of 200 grams of ginger extract) is quite springy, the texture of the egg yolks in treatment P3 (addition of 600 grams of ginger extract) is quite gritty. The taste in the P3 treatment (addition of 600 grams of ginger extract) is quite ginger taste.

Keywords: Organoleptic test, salted egg, ginger extract

1. PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu hasil peternakan yang memberikan sumbangsih terbesar dalam tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Secara umum telur ayam dan telur itik adalah telur yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat karena banyaknya gizi yang dikandung. Sisi lain dari tingginya kandungan gizi yang terdapat pada telur, sifatnya yang mudah rusak, baik kerusakan alami maupun kerusakan akibat serangan mikroba melalui pori-pori telur membuatnya menjadi tidak bisa dikonsumsi. Alternatif yang dilakukan oleh masyarakat sejak dulu yaitu usaha pengasinan. Telur yang biasa diasinkan adalah telur itik (Asih, 2010).

Secara umum telur asin yang disukai masyarakat yaitu masir, berminyak dan tidak berbau amis (Wirakusumah, 2005). Warna telur asin yang disukai masyarakat adalah telur asin yang berwarna kemerah-merahan pada kuning telurnya. Namun tidak bisa dipungkiri, dengan banyaknya penduduk di Indonesia juga mempengaruhi selera masyarakat terhadap rasa telur asin. Diperlukan inovasi baru untuk mengikuti selera masyarakat yang terus berkembang. Salah satu terobosan yang bisa dilakukan untuk mengikuti perkembangan selera masyarakat adalah dengan penambahan sari jahe pada proses pengasinan telur asin.

Irvan, M.Z., Yuliana, R.R., & Moelia, E. (2021). Uji ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 15(2), 18-23.
<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

2. METODE PENELITIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah di lingkungan Universitas Islam Balitar. Pelaksanaan penelitian dimulai pada 25 Agustus 2021 - 6 September 2021.

2.2 Materi Penelitian

Alat yang digunakan antara lain ember, kain, amplas, toples, centong sayur, timbangan, gelas ukur, panci dan kompor. Sedangkan bahan yang digunakan adalah telur itik dan sari jahe.

2.3 Metode Penelitian

Metode penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan sari jahe dengan 4 perlakuan yaitu penambahan 0 gram, 200 gram, 400 gram dan 600 gram sari jahe.

2.4 Komposisi Pembuatan Telur Asin

Bahan-bahan dalam pembuatan telur asin dengan penambahan sari jahe adalah telur itik, sari jahe, garam, dan air.

2.5 Skema Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Sari Jahe

Telur itik direndam dalam air selama ± 30 menit, kemudian telur itik dibersihkan sampai bersih, amplas telur supaya pori-pori telur –terbuka. Cuci jahe dan kuliti lalu diparut. Ambil sari jahe dengan cara memeras parutan jahe yang ditambahkan sedikit air. Garam dimasukkan dalam air, diaduk hingga larut. Tambahkan sari jahe dan aduk kembali. Air larutan garam dan sari jahe dituang kedalam toples. Telur itik dimasukkan kedalam larutan garam dan sari jahe lalu ditutup rapat, rendam selama 10-12 hari. Setelah proses perendaman selesai, telur direbus selama 1 jam menggunakan api kecil.

2.6 Variabel Pengamatan

Variabel yang diamati pada penelitian ini adalah uji organoleptik meliputi (tekstur, warna, aroma, rasa).

2.7 Analisis Data

Analisis data dengan sidik ragam ANOVA (*Analysis of Variance*) melalui program Microsoft Excel dengan rumus RAL pola searah berikut :

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

Keterangan :

Y_{ij} : pengamatan pada perlakuan ke-I ulangan ke-j

μ : nilai tengah umum

T_i : pengaruh perlakuan ke-i

ε_{ij} : galat (kesalahan) percobaan ke-i ulangan ke-j

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

Uji Organoleptik dilakukan untuk mengetahui penilaian panelis terhadap telur asin dengan penambahan sari jahe. Indikator yang terdapat pada uji organoleptik ini meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berikut disajikan tabel hasil uji organoleptik telur asin dengan penambahan sari jahe.

 Irvan, M.Z., Yuliana, R.R., & Moelia, E. (2021). Uji ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 15(2), 18-23.
<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Tabel 1. Hasil uji organoleptik telur asin dengan penambahan sari jahe

Hasil Uji Organoleptik		Rata rata
Warna	Putih telur	3,30 ± 3,60
	Kuning telur	3,00 ± 3,40
Aroma		1,00 ± 3,00
Tekstur	Putih telur	3,00 ± 3,20
	Kuning telur	2,50 ± 2,90
Rasa		1,10 ± 3,30

Keterangan : Hasil uji organoleptik telur asin

Dari tabel diatas parameter warna putih telur memiliki rata-rata $3,30 \pm 3,60$ dan kuning telur dengan rata-rata $3,00 \pm 3,40$. Aroma dengan rata-rata $1,00 \pm 3,00$. Tekstur putih telur dengan rata-rata $3,00 \pm 3,20$ dan kuning telur dengan rata-rata $2,50 \pm 2,90$. Rasa dengan rata-rata $1,10 \pm 3,30$.

3.2 HASIL PENGUJIAN ORGANOLEPTIK

3.2.1 Pengaruh Penambahan Sari Jahe Terhadap Uji Warna Telur Asin

Tabel 2 Rata-rata warna telur asin dengan penambahan sari jahe

Perlakuan	Rata – rata	
	Putih telur	Kuning telur
P0	3,60	3,40
P1	3,30	3,20
P2	3,30	3,20
P3	3,40	3,00

Tabel 2 menunjukkan bahwa nilai uji organoleptik warna dengan penambahan sari jahe dalam pembuatan telur asin berkisar antara 3,30 - 3,60 (putih telur) dan 3,00 – 3,40 (kuning telur). Hasil analisis sidik ragam anova menunjukkan bahwa pemberian sari jahe pada pembuatan telur asin tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik warna putih telur asin karena F Hitung lebih kecil dari F Tabel ($0,40 < 3,20$). Pemberian sari jahe juga tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap uji organoleptik warna kuning telur karena F Hitung < F Tabel ($0,20 < 3,20$). Hal ini sependapat dengan hasil penelitian Nadeak (2016) bahwa warna yang dihasilkan oleh sari jahe tidak begitu mencolok, sehingga warna pada telur asin tidak berubah dan memberikan hasil yang sama dengan telur asin tanpa penambahan sari jahe.

Pada hasil tabel ditunjukkan bahwa pemberian sari jahe pada pembuatan telur asin memberikan penilaian warna yang relatif sama pada putih telur, yaitu putih pucat. Pada parameter warna putih telur yang tertinggi adalah P0, P3 (Putih Pucat), kemudian dibawahnya P1, P2 (Putih Pucat). Sedangkan pada parameter warna kuning telur yang tertinggi adalah P0 (Kuning Kecoklatan), kemudian dibawahnya P1, P2, P3 (Kuning Tua).

 Irvan, M.Z., Yuliana, R.R., & Moelia, E. (2021). Uji ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 15(2), 18-23.
<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

3.2.2 Pengaruh Penambahan Sari Jahe Terhadap Uji Aroma Telur Asin

Tabel 3. Rata-rata aroma telur asin dengan penambahan sari jahe

Perlakuan	Rata – rata
P0	1,00 ^a
P1	1,80 ^b
P2	2,70 ^c
P3	3,00 ^d

Keterangan : Angka dengan notasi huruf berbeda pada kolom yang sama menunjukkan ada perbedaan nyata antar perlakuan

Tabel 3 menunjukkan bahwa nilai uji organoleptik aroma dengan penambahan sari jahe dalam pembuatan telur asin berkisar antara 1,00 - 3,00. Hasil sidik ragam anova menunjukkan bahwa pemberian sari jahe pada pembuatan telur asin berpengaruh nyata terhadap aroma telur asin karena $F_{Hitung} > F_{Tabel}$ ($459.20 > 3.20$). Hasil Uji Duncan pada taraf 5% diperoleh hasil bahwa uji organoleptik aroma telur asin memiliki perbedaan nyata karena P0 dengan P1 berbeda nyata, P1 dengan P2 berbeda nyata, tetapi P2 dan P3 tidak berbeda nyata.

Menurut Lawless dan Heymann (1998), bahwa penambahan ekstrak jahe dengan cara pemasakan dikukus dan direbus dapat mempengaruhi aroma dari telur asin. Aroma yang dihasilkan pada telur asin disebabkan adanya penambahan sari jahe sehingga menjadi daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman (Sinaga, 2007).

3.2.3 Pengaruh Penambahan Sari Jahe Terhadap Uji Tekstur Telur Asin

Tabel 4. Rata-rata tekstur telur asin dengan penambahan sari jahe

Perlakuan	Rata – rata	
	Putih telur	Kuning telur
P0	3,00 ^a	2,60 ^a
P1	3,20 ^b	2,50 ^{ab}
P2	3,10 ^{bc}	2,70 ^c
P3	3,00 ^{abcd}	2,90 ^d

Keterangan : Angka dengan notasi huruf berbeda pada kolom yang sama menunjukkan ada perbedaan nyata antar perlakuan

Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai uji organoleptik tekstur putih telur dengan penambahan sari jahe dalam pembuatan telur asin berkisar antara 3,00 - 3,20 yaitu cukup kenyal. Hasil sidik ragam anova menunjukkan bahwa pemberian sari jahe pada pembuatan telur asin berpengaruh nyata terhadap tekstur putih telur asin karena $F_{Hitung} > F_{Tabel}$ ($379.30 > 3.20$). Hasil Uji Duncan taraf 5% diperoleh hasil bahwa uji organoleptik tekstur putih telur asin tidak memiliki perbedaan yang nyata, P0 dengan P1;P2;P3 tidak berbeda nyata.

Nilai uji organoleptik tekstur kuning telur dengan penambahan sari jahe dalam pembuatan telur asin berkisar antara 2,50 - 2,90 yaitu cukup masir. Hasil sidik ragam anova menunjukkan bahwa pemberian sari jahe pada pembuatan telur asin berpengaruh nyata terhadap tekstur kuning telur asin karena $F_{Hitung} > F_{Tabel}$ ($356.80 > 3.20$). Hasil Uji Duncan taraf 5% diperoleh hasil bahwa uji organoleptik tekstur kuning telur asin tidak memiliki perbedaan yang nyata, P0 dengan P1;P2;P3 tidak berbeda nyata.

Irvan, M.Z., Yuliana, R.R., & Moelia, E. (2021). Uji ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN SARI JAHE. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 15(2), 18-23.
<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

Tekstur merupakan parameter yang sangat penting dalam menjaga mutu telur. Kemasiran telur asin adalah karakter yang krusial bagi daya terima konsumen (Fahrullah, 2012). Menurut Soekarto (1985) kemasiran terjadi karena pengaruh garam dan air dalam kuning telur. Tekstur masir kuning telur merupakan tekstur berpasir yang sangat khas dari telur asin yang disebabkan adanya reaksi antara lipoprotein yang terkandung didalam kuning telur dengan garam yang masuk ke dalam kuning telur. Menurut Meilgaard *et al.* (2000) faktor tekstur diantaranya adalah rabaan oleh tangan, keempukan, kemudahan dikunyah serta kerenyahan makanan.

3.2.4 Pengaruh Penambahan Sari Jahe Terhadap Uji Rasa Telur Asin

Tabel 5. Rata-rata rasa telur asin dengan penambahan sari jahe

Perlakuan	Rata – rata
P0	1,10 ^a
P1	2,10 ^b
P2	2,60 ^c
P3	3,30 ^d

Keterangan : Angka dengan notasi huruf berbeda pada kolom yang sama menunjukkan ada perbedaan nyata antar perlakuan

Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai uji organoleptik rasa dengan penambahan sari jahe dalam pembuatan telur asin berkisar antara 1,10 – 3,30. Hasil sidik ragam anova menunjukkan bahwa pemberian sari jahe pada pembuatan telur asin berpengaruh nyata terhadap rasa telur asin, karena $F_{Hitung} > F_{Tabel}$ ($739.20 > 3.20$). Hasil Uji Duncan taraf 5% diperoleh hasil bahwa uji organoleptik rasa telur asin memiliki perbedaan yang nyata, P0 dengan P1 berbeda nyata, P1 dengan P2 berbeda nyata, P2 dengan P3 tidak berbeda nyata.

Fahrullah (2012) menyatakan bahwa penambahan sari jahe dan cara pemasakan makanan yang dikukus atau direbus dapat mempengaruhi rasa dari telur asin. Hal ini tidak sependapat dengan penelitian Nadaek (2016) yang menyatakan bahwa pemberian sari jahe tidak berpengaruh nyata terhadap rasa telur asin. Faktor yang menyebabkan tidak adanya rasa jahe pada telur asin antara lain proses pengamplasan. Pengamplasan pori pori cangkang telur menjadi faktor pendukung terjadinya perbedaan rasa pada telur asin Astaty (2018).

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Perlakuan terbaik pada warna putih dan kuning telur yaitu perlakuan P0 (tidak ada penambahan sari jahe). Aroma pada perlakuan P3 (penambahan 600 gram sari jahe) cukup khas aroma jahe. Tekstur putih telur pada perlakuan P1 (penambahan 200 gram sari jahe) cukup kenyal, tekstur kuning telur pada perlakuan P3 (penambahan 600 gram sari jahe) cukup masir. Rasa pada perlakuan P3 (penambahan 600 gram sari jahe) cukup rasa jahe.

4.2 Saran

Saran yang di dapat setelah melakukan penelitian tentang pengaruh penambahan sari jahe dalam pembuatan telur asin adalah perlu dilakukan penelitian lanjutan dimana konsentrasi sari jahe dinaikkan hingga 100%.

Irvan, M.Z., Yuliana, R.R., & Moelia, E. (2021). Uji Organoleptik Telur Asin dengan Penambahan Sari Jahe. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 15(2), 18-23.
<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>

DAFTAR PUSTAKA

- Asih, N. 2010. Kualitas Sensoris dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCI dan Ekstrak Daun Jati. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Astati. 2018. Pengaruh Ekstrak Jahe terhadap Kualitas Telur Asin. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin Makasar.
- Fahrullah. 2012. Pengaruh Penggunaan Probiotik Komersial dan Lama Penyimpanan terhadap Nilai Haugh Unit Telur Itik Asin. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Lawless, HT. dan Heymann, H. 1998. Sensory Evaluation of Food Principle and Practices. Kluwer Academic/Plenum Publisher, New York.
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B.T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- Nadeak, Hotni Sari. 2016. Pengaruh Penggunaan Jahe Merah pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Samak. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Sinaga. 2007. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah, Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Soekarto, T.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusbangtepa Food Technology Development Center Institut Pertanian Bogor, Jakarta
- Wirakusumah, Emma S. 2005. Menikmati Telur- Bergizi, Lezat dan Ekonomi. Jakarta: Gramedia.