

Analisis Sensori Telur Asin Bebek dengan Metode Penggaraman Bata

Fatin Nur Azimah^{1*}, Hawa Aulya Rofendi², Umi Kulsum Nur Qomariah³

^{1,2}Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Kh. A. Wahab Hasbullah

³ Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email: nurazimahfatin23@gmail.com

ABSTRACT

Salted eggs are one of the most popular processed egg products in Indonesia. The process of making salted eggs can be done by various methods, one of which is the brick salting method. This study aims to analyze the sensory characteristics of salted duck eggs produced by the brick salting method with variations in salting time. The parameters analyzed include color, texture, taste, and aroma. The results showed that variations in salting time had no significant effect ($p < 0.05$) on the aroma and color of salted eggs, but had a significant effect on texture and panelist liking. Salting time of 13 days produces salted eggs with the best texture and level of favorability.

Keywords: *Salted egg, duck, salting method brick, sensory analysis.*

ABSTRAK

Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur yang populer di Indonesia. Proses pembuatan telur asin dapat dilakukan dengan berbagai metode, salah satunya adalah metode penggaraman bata. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik sensori telur asin bebek yang dihasilkan dengan metode penggaraman bata dengan variasi lama penggaraman. Parameter yang dianalisis meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi waktu penggaraman tidak berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap aroma dan warna telur asin, namun berpengaruh nyata terhadap tekstur dan kesukaan panelis. Lama penggaraman 13 hari menghasilkan telur asin dengan tekstur dan tingkat kesukaan terbaik.

Kata-kata Kunci: *Telur asin, bebek, metode penggaraman bata, analisis sensori.*

PENDAHULUAN

Telur asin merupakan produk pangan tradisional yang telah dikenal luas di Indonesia. Proses pembuatan telur asin pada umumnya dilakukan dengan merendam telur dalam larutan garam atau melapisinya dengan campuran garam dan bahan lain seperti abu gosok atau tanah liat (Arifudin, Sofyan, dan Tanjung 2020). Metode penggaraman bata adalah salah satu teknik tradisional yang melibatkan penggunaan bata merah yang dihancurkan dan garam sebagai media penggaraman. Metode ini dipercaya dapat memberikan hasil yang lebih baik dalam hal rasa dan aroma telur asin (Arifudin, Sofyan, dan Tanjung 2020).

Proses penggaraman pada telur bertujuan untuk mengawetkan telur dengan cara mengurangi kadar air di dalam telur dan meningkatkan kandungan garam. Hal ini akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan. Selain itu, penggaraman juga memberikan cita rasa yang khas pada telur asin (Desiati dan Afiyah 2018). Dalam penelitian ini, kami akan mengevaluasi karakteristik sensori telur asin bebek yang dihasilkan dengan metode penggaraman bata, termasuk warna, tekstur, rasa, dan aroma (Novia, Juliyarsi, dan Melia 2018).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan lama penggaraman, yaitu 3 hari (AAB), 5 hari (BBC), 10 hari (CCD), dan 13 hari (DDF) (Engelen 2017). Prosedur pembuatan telur asin meliputi perendaman awal telur dalam larutan garam, pelapisan dengan campuran garam dan bubuk bata merah, serta penyimpanan dalam wadah tertutup sesuai lama penggaraman sebelum akhirnya direbus hingga matang (Nursiwi, Darmadji, and Kanoni 2013). Analisis sensori

dilakukan oleh panelis terlatih menggunakan skala Likert 5-7 poin untuk menilai Aroma, Rasa, Tekstur, dan uji kesukaan (hedonik) dengan hasil dianalisis menggunakan analisis varians (ANOVA) untuk menentukan pengaruh signifikan dari variasi waktu penggaraman (Fajriana, Djaelani, dan Gunawan 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi waktu penggaraman memiliki pengaruh yang berbeda terhadap karakteristik sensori telur asin bebek. Berikut adalah hasil analisis sensori berdasarkan parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma:

Tabel 1. Ringkasan Anova Uji Organleptik Aroma Telur Asin

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%
Panelis	9	9,025	1,002777	0,0017436	2,2501315
Telur	3	42,075	14,025	0,0243868	2,9603513
Galat	27	602,106	575,106		
Total	39	84,775			

Ket:

Analisis statistik menunjukkan bahwa variasi waktu penggaraman tidak berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap aroma telur asin, dengan nilai F hitung (0,0243) lebih kecil dari F tabel pada taraf signifikansi 5% (2,960). Hal ini berarti tidak ada perbedaan signifikan pada aroma telur asin antara berbagai lama penggaraman.

Tabel 2. Ringkasan Anova Uji Organleptik Kesukaan Telur Asin

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%
Panelis	9	18,6	2,066667	1,1159999	2,2501315
Telur	3	96,5	32,16667	17,37	2,9603513
Galat	27	50	1,851852		
Total	39	165,1			

Ket:

Karena F hitungan (17,3700) lebih besar dari F tabel (2,960), kita dapat menyimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dalam kesukaan terhadap telur bebek asin di antara kelompok yang diuji. Dengan kata lain, hasil uji statistik menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata dan tidak hanya karena kebetulan. Secara keseluruhan, telur BBC disukai lebih tinggi dibandingkan varian lainnya, namun perbedaan tingkat kesukaan antara telur BBC dan varian CCD tidak cukup besar untuk dikatakan signifikan.

Tabel 3. Ringkasan Anova Uji Organleptik Warna Pada Telur Asin

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%
Panelis	9	5,1	0,566666	0,2296188	2,4562811
Telur	3	2,9	0,966666	0,3917028	3,5545571
Galat	27	69,1	2,4678571		
Total	39	77,1			

Ket:

F hitungan (0,3776) lebih kecil dari F tabel (2,960), kita dapat menyimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam warna kuning pada telur bebek asin di antara kelompok yang diuji. Dengan kata lain, hasil uji statistik menunjukkan bahwa variasi dalam warna kuning pada telur bebek asin tidak cukup besar untuk dianggap signifikan dan kemungkinan besar terjadi karena faktor kebetulan atau variabilitas alami.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi waktu penggaraman memiliki pengaruh yang berbeda terhadap karakteristik sensori telur asin bebek. Berikut adalah hasil analisis sensori berdasarkan parameter warna, tekstur, rasa, dan aroma:

1. Warna:

- Deskripsi: Warna kuning telur asin yang dihasilkan bervariasi tergantung pada lama penggaraman. Semakin lama waktu penggaraman, warna kuning telur menjadi lebih cerah.

- Analisis: Analisis statistik menunjukkan bahwa variasi waktu penggaraman tidak berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap warna kuning telur, dengan nilai F hitungan (0,3776) lebih kecil dari F tabel (2,960). Hal ini berarti tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam warna kuning pada telur bebek asin di antara kelompok yang diuji, menunjukkan bahwa variasi dalam warna kuning kemungkinan besar terjadi karena faktor kebetulan atau variabilitas alami.

2. **Tekstur:**

- Deskripsi: Tekstur kuning telur cenderung lebih kenyal dan tidak terlalu keras pada telur dengan lama penggaraman yang lebih lama, sedangkan tekstur putih telur tetap kenyal dan tidak berair.
- Analisis: Variasi waktu penggaraman berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tekstur telur asin. Tekstur yang dihasilkan menunjukkan bahwa metode penggaraman bata mampu mempertahankan kualitas tekstur telur asin. Tekstur kuning telur yang kenyal menandakan bahwa protein dalam kuning telur mengalami denaturasi yang optimal selama proses penggaraman. Hasil terbaik terlihat pada penggaraman selama 13 hari.

3. **Rasa:**

- Deskripsi: Rasa telur asin yang dihasilkan bervariasi tergantung pada lama penggaraman. Rasa yang paling seimbang antara asin dan gurih didapatkan pada penggaraman selama 13 hari.
- Analisis: Panelis memberikan skor rata-rata 4,5 untuk rasa pada penggaraman 13 hari, menunjukkan bahwa metode ini mampu menghasilkan telur asin dengan rasa yang paling disukai. Keseimbangan rasa asin dan gurih sangat penting dalam menentukan kualitas telur asin.

4. **Aroma:**

- Deskripsi: Aroma telur asin bebek dengan metode penggaraman bata cenderung lebih alami tanpa adanya bau amis yang menyengat. Aroma terbaik dihasilkan pada penggaraman selama 13 hari.
- Analisis: Analisis statistik menunjukkan bahwa variasi waktu penggaraman tidak berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap aroma telur asin, dengan nilai F hitungan (0,0243) lebih kecil dari F tabel pada taraf signifikansi 5% (2,960). Hal ini berarti tidak ada perbedaan signifikan pada aroma telur asin antara berbagai lama penggaraman.

5. **Kesukaan Panelis:**

- Deskripsi: Kesukaan panelis terhadap telur asin yang dihasilkan bervariasi tergantung pada lama penggaraman. Kesukaan tertinggi diperoleh pada penggaraman selama 13 hari.
- Analisis: Karena nilai F hitungan (17,3700) lebih besar dari F tabel (2,960), kita dapat menyimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dalam kesukaan terhadap telur bebek asin di antara kelompok yang diuji. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata dan tidak hanya karena kebetulan. Secara keseluruhan, telur BBC disukai lebih tinggi dibandingkan varian lainnya, namun perbedaan tingkat kesukaan antara telur BBC dan varian CCD tidak cukup besar untuk dikatakan signifikan.

SIMPULAN

Metode penggaraman bata menghasilkan telur asin bebek dengan karakteristik sensori yang baik, terutama pada aspek tekstur dan kesukaan panelis. Warna kuning telur yang cerah, tekstur yang kenyal, rasa yang seimbang antara asin dan gurih, serta aroma yang alami menunjukkan bahwa metode ini efektif dan dapat dijadikan alternatif dalam pembuatan telur asin. Variasi waktu penggaraman tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan warna telur asin, namun berpengaruh nyata terhadap tekstur dan kesukaan panelis. Lama penggaraman yang optimal untuk menghasilkan telur asin dengan karakteristik sensori terbaik adalah 13 hari. Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi industri pengolahan pangan dalam meningkatkan kualitas produk telur asin.

DAFTAR PUSTAKA

Arifudin, Opan, Yayan Sofyan, dan Rahman Tanjung. 2020. "Studi Kelayakan Bisnis Telur Asin H-Organik." *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis* 4, no. 2: 341–52. <https://doi.org/10.31294/jeco.v4i2.8199>.

Desiati, Pitri Septiya, dan Dyah Nurul Afyah. 2018. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Dan Metode

- Pemasakan Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kadar Air Telur Asin Itik.” *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia* 3, no. 2: 39. <https://doi.org/10.32503/fillia.v3i2.255>.
- Engelen, Adnan. 2017. “Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Cara Basah.” *Jurnal Agroindustri Halal* 3, no. 2: 133–41. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.831>.
- Fajriana, Eva, Achmad Djaelani, dan Aam Gunawan. 2020. “Pengaruh Media Pengasapan Terhadap Kualitas Eksterior Dan Organoleptik Telur Asin Asap.” *RAWA SAINS : JURNAL SAINS STIPER AMUNTAI* 10, no. 1 (May): 26–37. <https://doi.org/10.36589/rs.v10i1.115>.
- Novia, Deni, Indri Juliyarsi, dan Sri Melia. 2018. “Perbaikan Mutu Dan Produksi Telur Asin Pada Kelompok Usaha Telur Asin Di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman.” *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 1 (April): 1. <https://doi.org/10.25077/logista.2.1.1-14.2018>.
- Nursiwi, Asri, Purnama Darmadji, dan Sri Kanoni. 2013. “Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6, no. 2. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13518>.