

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE DAN METODE PEMASAKAN TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN KADAR AIR TELUR ASIN ITIK

EFFECT OF COOKING METHOD AND ADDITION OF GINGER EXTRACT TO ORGANOLEPTIC QUALITY AND SALTY EGG MOISTURE CONTENT

Pitri Septiya Desiati, Dyah Nurul Afiyah

Prodi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri, Kediri

email: a.pitri.septya@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pemasakan dan penambahan ekstrak jahe terhadap kualitas organoleptik dan kadar air telur asin. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh metode pemasakan dan penambahan ekstrak jahe terhadap kualitas organoleptik dan kadar air telur asin. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Baye Kayen Kidul Kediri pada tanggal 10 Maret – 20 Maret 2018. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur itik yang berumur kurang dari 5 hari berjumlah 192 butir. Metode pemasakan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengukusan dan perebusan. Jahe yang digunakan dalam penelitian ini adalah jahe merah. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktorial. Variabel yang diamati meliputi kadar air dan organoleptik. Perlakuan yang diberikan adalah perlakuan L1 dengan metode pemasakan dikukus selama 30 menit dengan suhu 60°C dengan pemberian dosis jahe 0% (P₀), 10% (P₁), 15% (P₂) dan 20% (P₃) dan L2 dengan metode pemasakan direbus selama 30 menit dengan suhu 60°C dengan pemberian dosis jahe 0% (P₀), 10% (P₁), 15% (P₂). Hasil RAL faktorial menunjukkan bahwa perlakuan pada kandang L1 dan L2 memberikan pengaruh nyata (P<0.05) terhadap organoleptik dan kadar air telur asin, meliputi: rasa dan aroma telur asin. Kesimpulan penelitian ini adalah Hasil uji organoleptik telur asin dengan pemberian ekstrak jahe dengan metode pemasakan dikukus dan direbus berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma dan kadar air telur asin. Sedangkan variabel yang lain yaitu warna dan tekstur tidak berpengaruh nyata. Saran dari penelitian ini sebaiknya pembuatan telur asin dilakukan dengan uji hedonik menggunakan metode pemasakan dikukus dan menggunakan ekstrak jahe dengan dosis 15% karena dapat memberikan kualitas organoleptik yang baik dalam hal rasa dan aroma telur asin.

Kata Kunci: *Telur itik, ekstrak jahe, metode pemasakan*

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of cooking method and addition of ginger extract to organoleptic quality and salty egg moisture content. The results of this study are expected to provide information on the effect of cooking method and addition of ginger extract to organoleptic quality and salty egg moisture content. This research was conducted in Baye Kayen Kidul Kediri Village on March 10 - March 20, 2018. The material used in this research is duck egg less than 5 days old totaled 192 items. The cooking method used in this research is steaming and boiling. Ginger used in this study are red ginger. The research moisture content and organoleptic. The treatment given was L1 with the cooking method steamed for 30 minutes with temperature 60C and L2 with the cooking method boiled for 30 minutes with temperature 60C with ginger dose 0%, 10%, 15% and 20%. The result of factorial RAL L1 and L2 gives significant effect (P <0.05) on organoleptic and water content, including: taste, odor salted egg. The conclusion of this research is the results of organoleptic test of salted eggs with ginger extract and cooking method steamed and boiled gives significant effect. Suggestion from this research to make salted eggs by using a edonic test using steaming cooking method and using ginger extract at a dose of 15% because it can provide good organoleptic quality in terms of taste and odor.

Keywords: Duck egg, ginger extract, cooking method

PENDAHULUAN

Telur merupakan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi, dimana zat-zat gizi

yang terkandung dalam produk unggas ini mengandung protein, lemak, karbohidrat dan beberapa vitamin serta mineral. Telur juga merupakan sumber protein yang sangat

dibutuhkan untuk pertumbuhan, membentuk kecerdasan dan kesehatan. Telur termasuk salah satu jenis pangan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat (Suprijatna dan Edjeng, 2005). Menurut Latief (2000), data dari Pantauan Konsumsi Gizi (PKG) menunjukkan bahwa rata-rata intake telur per kapita per hari sebesar 0,34%/tahun.

Telur itik merupakan produk ternak unggas yang mengandung nilai nutrisi lebih tinggi terutama protein, lemak dan karbohidrat. Terbatasnya pemanfaatan telur itik dalam pengolahan pangan disebabkan oleh aroma yang kurang disukai dan sifatnya yang mudah rusak, sehingga diperlukan penyimpanan yang tepat. Penyimpanan yang lama dapat menyebabkan telur membusuk dan pecah, karena kulit/cangkang telur rentan terhadap benturan. Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin.

Telur asin umumnya dibuat dari telur itik karena memiliki cangkang yang lebih tebal dan rasanya lebih enak. Telur itik memiliki kandungan protein 13,1%, lemak 14,3%, vitamin dan mineral. Permintaan telur asin secara nasional masih tinggi sedangkan produksi telur asin masih rendah. Umumnya, pengasinan telur dilakukan dengan menggunakan garam dapur (NaCl). Selain garam, bahan lain yang dapat digunakan dalam pembuatan telur asin adalah jahe, karena jahe memiliki kandungan rasa pedas dan antioksidan yang berfungsi menutupi pori-pori kulit telur yang menghambat masuknya mikroorganisme kedalam telur (Koswara, 1995).

Telur asin dengan penambahan ekstrak jahe bertujuan untuk menetralkan bau amis dan dapat menurunkan jumlah mikroba sehingga daya simpan telur menjadi lama (Hasiyyah, 1991). Menurut Kikuzaki dan Nikatani (1993), jahe merupakan salah satu tanaman rempah yang dapat digunakan sebagai pengawet. Jahe memiliki zat antioksidan alami karena pada jahe terdapat senyawa zingerone, shogaol, gingerol, gingerdiol, diarylheptanoid, dan kurkumin. Komponen bioaktif jahe juga bersifat anti mikroba. Adanya antioksidan alami pada jahe menjadikannya dimanfaatkan sebagai pengawet alami. Aroma jahe dapat diserap kedalam telur karena pada jahe terdapat minyak atsiri yang menimbulkan aroma khas jahe, serta adanya gingerol dan shogaol untuk rasa pedas.

METODE PENELITIAN

1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan Di Desa Baye Kecamatan Kayen Kidul Kabupaten Kediri pada tanggal 10 Maret sampai 20 Maret 2018.

Penelitian ini dilakukan secara eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Adapun perlakuannya terdiri dari 2 faktor yaitu :

Faktor A : Metode Pemasakan

L₁ = Telur asin yang dikukus selama 30 menit

L₂ = Telur asin yang direbus selama 30 menit

Faktor B : Dosis Jahe

P₀ (Tanpa penambahan ekstrak jahe)

P₁ (Penambahan ekstrak jahe sebanyak 10%)

P₂ (Penambahan ekstrak jahe sebanyak 15%)

P₃ (Penambahan ekstrak jahe sebanyak 20%)

Maka diperoleh 8 kombinasi perlakuan. Setiap kombinasi perlakuan diulang sebanyak 3 kali, sehingga didapat 24 unit percobaan. Setiap unit percobaan menggunakan 8 butir telur.

2. Materi Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini ialah telur itik, garam, air dan jahe. Telur itik sejumlah 192 butir yang tersedia, diperoleh dari peternakan Desa Baye Kecamatan Kayen Kidul Kabupaten Kediri yang berumur kurang dari 5 hari. Garam yang digunakan yaitu sebanyak 6000 gram, air sebanyak 24 liter dan jahe sebanyak 2700 gram, jahe yang digunakan adalah jahe merah yang diperoleh dari Ds Gempolan Kecamatan Kayen Kidul Kabupaten Kediri.

Alat yang digunakan untuk penelitian meliputi : ember plastik, toples plastik, sendok, panci, tempat pengukusan, kompor, gas LPG, gelas ukur, nampan, tempat telur (egg tray), pengaduk, pisau, blender, saringan, mangkok, sarung tangan karet, timbangan digital dan alat tulis.

3. Variabel Yang Diamati

Kadar air dan uji organoleptik meliputi: warna, rasa, aroma dan tekstur.

Kadar air telur itik pada bagian putih dan kuningnya masing-masing sebesar 88% dan 47% (Winarno dan Koswara, 2002). Pada penelitian ini, setelah telur direndam dalam larutan garam, secara umum kadar airnya menurun, menjadi sekitar 85.03-86.56% (pada putih telur) dan 30.97-33.24% (pada kuning telur). Penurunan ini disebabkan adanya difusi

larutan garam NaCl ke dalam telur, sehingga menyebabkan keluarnya air dari dalam telur (Sipan dan Winarto, 2007). Pengeluaran air ini berlangsung terus menerus sampai tercapainya suatu keseimbangan konsentrasi larutan (isotonis) (Heath 1977).

Penurunan kadar air pada kuning telur asin lebih tinggi dibandingkan pada putih telur. Nilai penurunan kadar air kuning telur tertinggi terjadi pada telur yang diasin dengan perendaman larutan garam dengan konsentrasi tinggi (25%) dan bertekanan 3 bar. Hal ini berarti bahwa ion-ion dari garam NaCl mencapai kuning telur lebih banyak dan lebih cepat. Sebagai akibat dari peristiwa ini adalah keluarnya air dari kuning telur juga lebih banyak.

Uji organoleptik dikenal dengan istilah evakuasi atau analisis sensori. Evakuasi sensori didefinisikan sebagai pengukuran ilmiah untuk mengukur, menganalisa karakteristik bahan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman dan perabaan serta menginterpretasikan reaksi yang diterima proses penginderaan tersebut. Demikian pengukuran tersebut melibatkan manusia (panelis) sebagai alat ukur (Adawiyah dan Waysima, 2009).

Warna merupakan daya tarik dari suatu makanan. Setidaknya dalam suatu hidangan makanan harus terdiri dari dua atau tiga warna makanan yang berbeda. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) warna adalah kesan yang diperoleh mata dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda yang dikenainya misalnya berupa corak rupa, seperti biru dan hijau.

Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan selain penampilan makanan (Moehyi, 1992). Komponen-komponen yang berperan dalam menentukan rasa makanan antara lain, keempukan, kerenyahan, tingkat kematangan, serta temperatur makanan. Variasi berbagai rasa dalam makanan lebih disukai dari pada hanya terdiri dari satu rasa (Palacio dan Theis, 2009). Perpaduan rasa dengan perbandingan yang sesuai menimbulkan rasa yang enak dalam suatu makanan (Sinaga, 2007). Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) rasa merupakan tanggapan indera terhadap rangsangan saraf, seperti manis, pahit, masam terhadap indera pengecap atau panas, dingin, nyeri terhadap indera perasa.

Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera (Sinaga, 2007). Berdasarkan Kamus Besar Bahasa

Indonesia (KBBI) adalah apa yang dapat ditangkap oleh indera pencium (seperti anyir, haru, busuk), misalnya bau kurang sedap yang berasal dari benda yang sudah tidak segar lagi (usang dan sebagainya).

Tekstur suatu bahan makanan menurut Lawless dan Heymann (1998) digunakan oleh konsumen sebagai indikator oleh kualitas makanan (*food quality*) dan dapat diketahui melalui indera penglihatan, sentuhan serta pendengaran. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah ukuran dan susunan (jaringan) bagian suatu benda: jalinan atau penyatuan bagian-bagian sesuatu sehingga membentuk suatu benda (seperti susunan serat dalam kain, susunan sel-sel dalam tubuh). Dalam pengujian organoleptik telur asin berdasarkan tekstur telur dikenal dengan tekstur masir. Masir dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) berarti berbutir-butir seperti pasir, berlapis berbutir-butir.

4. Prosedur Penelitian

4.1 Seleksi Telur

Telur itik dipilih dari telur yang segar (umur telur kurang dari 5 hari) dengan bentuk normal (oval) dan warna relatif sama (hijau kebiruan). Selanjutnya telur dicuci hingga bersih sambil diamati kondisi kerabang (tidak retak).

4.2 Persiapan Adonan (Idris, 1995)

Siapkan garam sebanyak 250 gram kemudian dilarutkan dalam air sebanyak 1 liter, lalu ditambahkan dengan ekstrak jahe merah sesuai perlakuan 0%, 10%, 15%, 20% yang diperoleh dari jahe yang telah dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dikupas sampai bersih, setelah itu dilakukan pengirisan jahe dengan ketebalan 3-4 mm, kemudian blender jahe dan menambahkan air sebanyak 500 ml, lalu dilakukan penyaringan untuk mendapatkan ekstrak jahe. Kemudian penambahan jahe sesuai dengan perlakuan (0, 10%, 15%, 20%) dan dicampur sampai homogen.

Pembuatan ekstrak jahe :

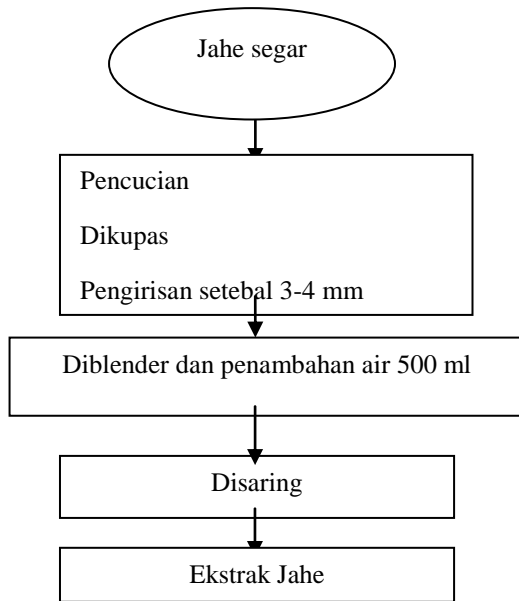
$P_0 = 0\% = 0$ gram jahe + 1 liter air

$P_1 = 10\% = 100$ gram jahe + 1 liter air

$P_2 = 15\% = 150$ gram jahe + 1 liter air

$P_3 = 20\% = 200$ gram jahe + 1 liter air

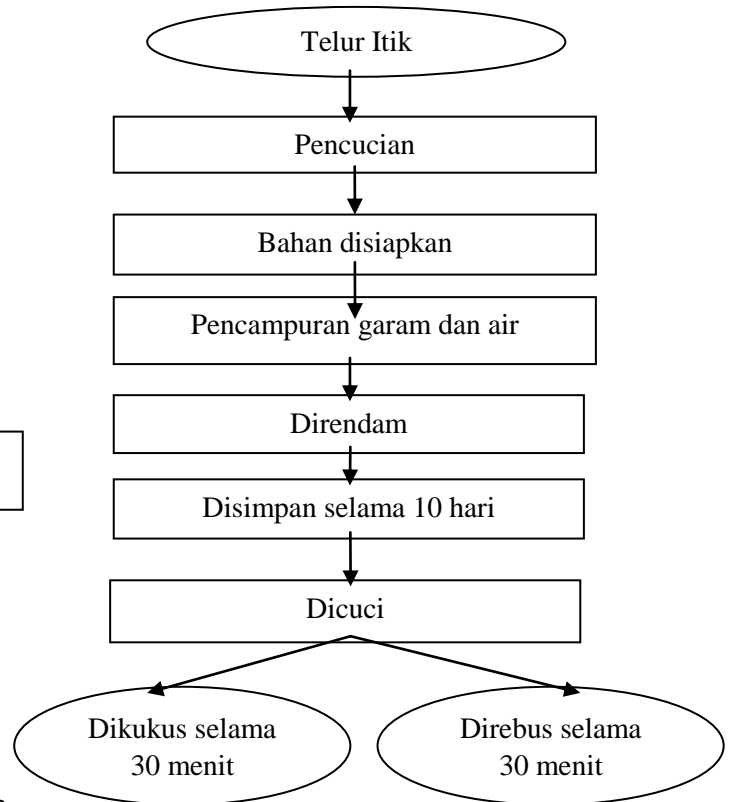
Proses pembuatan ekstrak jahe dapat di lihat pada Gambar 1 :



Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan ekstrak jahe

4.3 Tahap Pembuatan Telur Asin (Zakaria dan Rajab, 1999)

Siapkan Telur sebanyak 8 butir untuk 1 buah sampel, kemudian siapkan air sebanyak 1 liter, tambahkan garam sebanyak 250 gram kemudian tambahkan ekstrak jahe sesuai perlakuan masing-masing yaitu (0%, 10%, 15% dan 20%) kemudian telur direndam selama 10 hari. (Diagram dapat dilihat pada Gambar 2).



Gambar 2. Proses Pembuatan Telur Asin

4.4 Tahap Pemasakan

Perebusan

Setelah perendaman dilakukan kemudian telur dicuci bersih, lalu dilakukan pemasakan dengan cara direbus selama 30 menit (posisi telur saat perebusan harus sampai terendam) dengan suhu 60⁰.

5. Analisa Data

Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis dengan sidik ragam RAL faktorial. Jika terdapat perbedaan yang nyata atau sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji *BNT* dengan tingkat signifikan 5% (Sastrosupadi, 2000).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Warna Putih Telur Asin + Jahe

Perlakuan	Rata-Rata Skor Penilaian	Nilai Standart Deviasi
L1P0	1,08 ^a	±0,34
L1P1	1,06 ^a	±0,30
L1P2	1,06 ^a	±0,30
L1P3	1,01 ^a	±0,12
L2P0	1,04 ^a	±0,20
L2P1	1,10 ^a	±0,31
L2P2	1,07 ^a	±0,27
L2P3	1,11 ^a	±0,31

Keterangan : notasi yang sama menunjukkan pengaruh yang tidak nyata.

Hasil analisa menunjukkan bahwa metode pemasakan (pengukusan dan perebusan) dan taraf pemberian dosis jahe 10%, 15% dan 20% tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna putih telur asin. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan moehyi (1992), yang menyatakan bahwa pemberian jahe pada telur asin dengan cara dikukus dan direbus tidak mempengaruhi warna putih dari telur asin karena telur dilindungi oleh cangkang yang memiliki pori-pori untuk keluar masuknya udara.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pemberian ekstrak jahe yang menggunakan dosis yang berbeda dengan metode pemasakan dikukus maupun direbus menunjukkan hasil yang tidak nyata terhadap warna telur asin, karena ekstrak jahe tidak bisa merubah warna telur asin sehingga warna putih telur yang dihasilkan tetap berwarna putih. Hasil penelitian pada perlakuan L1P0 tanpa pemberian ekstrak jahe (kontrol) menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis yaitu 1,08 dan L1P0 tanpa pemberian ekstrak jahe (kontrol) menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis yaitu 1,04 dan L1P1 dengan dosis pemberian ekstrak jahe 10% menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis yaitu 1,06 dan L1P1 dengan dosis pemberian ekstrak jahe 10% menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis yaitu 1,10 dan L1P2 dengan dosis pemberian ekstrak jahe 15% menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis yaitu 1,06 dan L1P2 dengan dosis pemberian ekstrak jahe 15% menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis yaitu 1,07 dan L1P3 dengan dosis pemberian ekstrak jahe 20% menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis yaitu

1,01 dan L1P3 dengan dosis pemberian ekstrak jahe 20% menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis yaitu 1,11. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Winarno (2002), bahwa telur asin hasil perendaman menggunakan ekstrak jahe yang menggunakan metode pemasakan dikukus dan direbus menghasilkan warna putih pada putih telur karena kandungan minyak atsiri didalam jahe tidak bisa masuk kedalam telur sehingga ekstrak jahe tidak bisa merubah warna putih telur asin.

b. Warna Kuning Telur Asin + Jahe

Perlakuan	Rata-Rata Skor Penilaian	Nilai Standart Deviasi
L1P0	2,16 ^a	±0,87
L1P1	2,13 ^a	±0,87
L1P2	2,14 ^a	±0,79
L1P3	2,91 ^a	±0,75
L2P0	1,81 ^a	±0,83
L2P1	1,92 ^a	±0,81
L2P2	1,96 ^a	±0,75
L2P3	1,94 ^a	±0,67

Keterangan : notasi yang sama menunjukkan pengaruh yang tidak nyata.

Hasil analisa menunjukkan bahwa metode pemasakan (pengukusan dan perebusan) dan taraf pemberian dosis jahe 10%, 15% dan 20% tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kesukaan panelis terhadap warna putih telur asin. Hal ini sesuai dengan pendapat Kartika (1992), yang menyatakan bahwa cara pemasakan telur asin dengan penambahan ekstrak jahe yang dikukus dan direbus tidak mempengaruhi warna karena putih telur merupakan bagian dari sebuah telur utuh yang mempunyai presentase 58-60% sehingga sulit untuk menyerapnya ekstrak jahe karena telur dilindungi oleh cangkang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pemberian ekstrak jahe yang menggunakan dosis yang berbeda dengan metode pemasakan dikukus maupun direbus secara umum tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna putih telur asin, hal ini disebabkan oleh minyak atsiri dalam jahe tidak bisa merubah warna putih telur asin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan L2P3 dengan skor penilaian panelis yaitu 2,74 tapi secara umum panelis suka dengan warna yang dihasilkan pada perlakuan L2P3 dengan taraf pemberian ekstrak jahe sebesar 20% dengan metode pemasakan direbus. Hal ini sesuai dengan pendapat Setyaningsih (2008), yang menyatakan warna putih telur asin yang

menjadi atribut paling penting yang disukai masyarakat.

c. Rasa

Perlakuan	Rata-Rata Skor Penilaian	Nilai Standart Deviasi
L1P0	2,34 ^{cd}	±0,81
L1P1	2,11 ^d	±0,97
L1P2	2,53 ^{bc}	±0,91
L1P3	2,54 ^{bc}	±0,88
L2P0	2,84 ^a	±0,73
L2P1	2,53 ^{bc}	±0,77
L2P2	2,47 ^{bc}	±0,84
L2P3	2,57 ^{bc}	±0,82

Keterangan : notasi yang berbeda menunjukkan pengaruh yang nyata.

Hasil analisa menunjukkan bahwa metode pemasakan (pengukusan dan perebusan) dan taraf pemberian dosis jahe 10%, 15% dan 20% memberikan pengaruh nyata terhadap kesukaan panelis terhadap rasa telur asin. Hal ini sesuai dengan pendapat Fahrullah (2012), yang menyatakan bahwa penambahan ekstrak jahe dan cara pemasakan makanan yang dikukus dan direbus dapat mempengaruhi rasa dari telur asin, karena rasa merupakan salah satu faktor penting sehingga masyarakat dapat menciptakan produk olahan yang memiliki beranekaragam rasa.

Perbandingan antara perlakuan L1P0 dan L1P1 yaitu terdapat pengaruh tidak beda nyata dan perlakuan L1P0 tanpa pemberian ekstrak jahe (kontrol) yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis 2,34 dan perlakuan L1P1 dengan pemberian ekstrak jahe 10% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 2,11. Pada perlakuan L1P2 dan L1P3 terdapat pengaruh yang tidak beda nyata dan perlakuan L1P2 tanpa pemberian ekstrak jahe 15% yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis 2,53 dan perlakuan L1P3 dengan pemberian ekstrak jahe 20% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 2,54. Pada perlakuan L2P0 dan L2P1 terdapat pengaruh beda nyata dan perlakuan L1P0 tanpa pemberian ekstrak jahe (kontrol) yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis 2,84 dan perlakuan L1P1 dengan pemberian ekstrak jahe 10% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 2,53. Pada perlakuan L2P2 dan L2P3 terdapat pengaruh yang tidak beda nyata dan perlakuan L1P2 dengan pemberian ekstrak jahe 15% yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian

panelis 2,47 dan perlakuan L1P3 dengan pemberian ekstrak jahe 20% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 2,57. Panelis lebih menyukai perlakuan L1P1 karena rasa dari telur asin tidak terlalu asin.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pemberian ekstrak jahe yang menggunakan dosis berbeda dengan metode pemasakan dikukus dan direbus memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa telur asin. Hal ini disebabkan oleh minyak atsiri dalam ekstrak jahe bisa merubah rasa dari telur asin, sehingga menghasilkan rasa telur asin yang dominan jahe. Perlakuan yang paling disukai oleh panelis terdapat pada perlakuan L2P0 yang memperoleh nilai rata-rata tertinggi dengan skor penilaian panelis yaitu 2,84 pada perlakuan ini tanpa pemberian ekstrak jahe (kontrol) dengan metode pemasakan direbus. Hal ini sesuai dengan pendapat Yuliyanto (2011), yang menyatakan bahwa dengan penambahan ekstrak jahe rasa telur asin akan dominan pada jahe.

d. Aroma

Perlakuan	Rata-Rata Skor Penilaian	Nilai Standart Deviasi
L1P0	2,20 ^{ab}	±0,81
L1P1	1,74 ^{cd}	±0,71
L1P2	1,78 ^{cd}	±0,65
L1P3	1,88 ^{bc}	±0,75
L2P0	2,48 ^a	±0,77
L2P1	1,83 ^{cd}	±0,78
L2P2	2,26 ^{ab}	±0,80
L2P3	2,14 ^{ab}	±0,74

Keterangan : notasi yang berbeda menunjukkan pengaruh yang nyata.

Hasil analisa menunjukkan bahwa metode pemasakan (pengukusan dan perebusan) dan taraf pemberian dosis jahe 10%, 15% dan 20% memberikan pengaruh sangat nyata aroma telur asin. Heymann (1998), yang menyatakan bahwa penambahan ekstrak jahe dengan cara pemasakan yang dikukus dan direbus dapat mempengaruhi aroma dari telur asin, karena aroma merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera masyarakat.

Perbandingan antara perlakuan L1P0 dan L1P1 yaitu terdapat pengaruh beda nyata dan perlakuan L1P0 tanpa pemberian ekstrak jahe (kontrol) yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis 2,20 dan perlakuan L1P1 dengan pemberian ekstrak jahe 10% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 1,74. Pada

perlakuan L1P2 dan L1P3 terdapat pengaruh yang beda nyata dan perlakuan L1P2 dengan pemberian ekstrak jahe 15% yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis 1,78 dan perlakuan L1P3 dengan pemberian ekstrak jahe 20% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 1,88. Pada perlakuan L2P0 dan L2P1 terdapat pengaruh beda nyata dan perlakuan L2P0 tanpa pemberian ekstrak jahe (kontrol) yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis 2,48 dan perlakuan L2P1 dengan pemberian ekstrak jahe 10% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 1,83. Pada perlakuan L2P2 dan L2P3 terdapat pengaruh yang tidak beda nyata dan perlakuan L1P2 dengan pemberian ekstrak jahe 15% yang menggunakan metode pemasakan dikukus dengan skor penilaian panelis 2,26 dan perlakuan L1P3 dengan pemberian ekstrak jahe 20% yang menggunakan metode pemasakan direbus dengan skor penilaian panelis 2,14. Panelis lebih menyukai perlakuan L1P0 karena aroma dari telur asin tidak terlalu amis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pemberian ekstrak jahe yang menggunakan dosis yang berbeda dengan metode pemasakan dikukus dan direbus memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap aroma telur asin, hal ini disebabkan oleh kandungan minyak atsiri dalam ekstrak jahe mampu merubah aroma dari telur asin. Hasil penelitian mempunyai nilai rata-rata tertinggi pada perlakuan L2P0 dengan skor 2,48 yang artinya agak amis. Hal ini sesuai dengan pendapat Winarno (2004), yang menyatakan bahwa aroma merupakan bagian yang sangat penting untuk memilih kualitas telur asin yang baik.

e. Tekstur

Perlakuan	Rata-Rata Skor Penilaian	Nilai Standart Deviasi
L1P0	1,82 ^a	±0,73
L1P1	1,93 ^a	±0,75
L1P2	1,88 ^a	±0,75
L1P3	1,69 ^a	±0,70
L2P0	1,83 ^a	±0,75
L2P1	1,90 ^a	±0,77
L2P2	1,89 ^a	±0,77
L2P3	1,89 ^a	±0,83

Keterangan : notasi yang sama menunjukkan pengaruh yang tidak nyata.

Hasil analisa menunjukkan bahwa metode pemasakan (pengukusan dan perebusan) dan taraf pemberian dosis jahe

10%, 15% dan 20% tidak memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur telur asin. Hal ini sesuai dengan pendapat Marotz (2005), yang menyatakan bahwa cara pemasakan makanan yang dikukus dan direbus yang menggunakan ekstrak jahe tidak mempengaruhi tekstur dari telur asin, karena yang mempengaruhi telur apabila ditambah jahe dengan metode pemasakan dikukus dan direbus adalah rasa dari telur asin.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pemberian ekstrak jahe yang menggunakan dosis yang berbeda dengan metode pemasakan dikukus dan direbus secara umum tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap tekstur telur asin. Rataan tertinggi terdapat pada perlakuan L1P1 dengan skor penilaian panelis yaitu 1,93 yang artinya agak masir jadi secara keseluruhan sama saja baik menggunakan ekstrak jahe maupun tidak dengan metode pemasakan direbus dan dikukus. Hal ini berbeda dengan pendapat Soeparno (1994), yang menyatakan bahwa tekstur yang didapat tergantung dari proses pemasakan dan pengendalian suhu yang memadai sehingga akan memberi tekstur yang baik pada telur asin.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil uji organoleptik telur asin dengan pemberian ekstrak jahe dengan metode pemasakan dikukus dan direbus berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma dan kadar air telur asin. Sedangkan variabel yang lain yaitu warna dan tekrtur tidak berpengaruh nyata. meliputi konsumsi pakan, pertambahan berat badan, dan konversi pakan.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3556-2000. Garam beryodium : Cara uji kadar NaCl. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Indonesia.

Candra P, 2014. Pengaruh Kombinasi Media dan Konsentrasi Iodium Pada Dua Jenis Garam (Nacl dan Kcl) Terhadap Kadar Iodium dan Kualitas Sensoris Telur Asin. Jurnal Teknosains Pangan 3 Oktober 2014. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Surakarta.

Heath JL. 1977. Chemical and related osmotic changes in egg albumen

- duringstorage. *Poult. Sci.* 56: 822-828.
- Hidayat, A. 2007. Pengaruh Perbedaan Cara dan Lama Pemasakan Telur Asin Terhadap Sifat Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Irawan, B. dan M. Septiana. Efek Komposisi Tanah dan Biofarma terhadap Penurunan Kadar Kolesterol pada Pengasinan Telur Itik. *Journal of Agroscientiae* 2012. 19 (2):0854-2333.
- Ivan, M.M dan Rina. 2012. Uji Organoleptik Telur Asin dengan Konsentrasi Garam dan Masa Peram yang Berbeda. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten. Jl. Raya Ciptayasa Km. 01, Serang.
- Rehman, R., M. Akram, N. Akhtar, Q. Jabben, T. Saeed, S.M.A. Shah, K. Ahmed, G. Shaheen dan H.M. Asif. 2011. Zingiber officinale Roscoe (pharmacological activity). *Journal of Medicinal Plants research*. 5: 344-348.
- Septiana A T, Muchtadi D, Zakaria F R. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Diklorometana dan Air Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) pada Asam Linoneat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol XIII No.2. 2002.
- Sumanto. 1995. Pengaruh Lama Perebusan dan Pengukusan terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.