

# Pengaruh Pengovenan Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Yang Dibuat Dengan Cara Basah (The Effect Of Povenning On Organoleptic Quality Of Wet Method Processed Salted Eggs)

Yolanda Fitri, Haris Lukman\* dan Resmi

Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jln. Jambi-Ma  
Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi 36361

\*Penulis koresponden : [haris.lukman19@yahoo.co.id](mailto:haris.lukman19@yahoo.co.id)

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengovenan dan waktu pengovenan yang optimal terhadap kualitas organoleptik telur asin yang dibuat dengan cara basah. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok dengan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuan yang diberikan yaitu  $P_0$  : Tanpa pengovenan,  $P_2$  :Pengovenan 2 jam,  $P_4$ : Pengovenan 4 jam,  $P_6$ : Pengovenan 6 jam. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah warna, aroma, tekstur, kekenyalan, rasa, putih telur asin dan kuning telur asin. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis Kruskal Wallis dan  $X^2$  apabila berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengovenan berpengaruh sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap warna kuning dan rasa kuning telur asin. Serta berpengaruh nyata terhadap kekenyalan putih telur asin ( $P<0,05$ ). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma, tekstur putih telur asin dan aroma, tekstur kekenyalan kuning telur asin. Dapat disimpulkan bahwa waktu pengovenan selama 6 jam diperoleh kualitas organoleptik yang terbaik dilihat dari warna kuning, rasa kuning telur asin dan kekenyalan putih telur asin.

Kata kunci: TelurAsin Oven , Organoleptik, cara basah

## Abstract

This study aims to determine the effect of optimal oven time and the organoleptic quality of salted eggs made using the wet method. The design used in this study was a Randomized Block Design with 30 panelists as a group. The treatments given were  $P_0$ : without oven,  $P_2$ : oven for 2 hours,  $P_4$ : oven for 4 hours,  $P_6$ : oven for 6 hours. The variables observed in this study were color, taste, texture, chewiness, taste, salted egg white and salted egg yolk. The data obtained were analyzed using Kruskal Wallis and  $X^2$  analysis. If it turns out to have a real effect, then proceed with the Duncan test. The results showed that the oven had a very significant effect ( $P <0.01$ ) on the yellow color and the taste of salted egg yolk. As well as a significant effect on the elasticity of salted egg whites ( $P <0.05$ ). However, it did not significantly affect the taste, aroma, texture of salted egg whites and aroma, texture of elasticity of salted egg yolk. It can be concluded that with an oven time of 6 hours, the best organoleptic quality was obtained from the yellow color, the taste of salted egg yolk and the elasticity of salted egg white.

Keywords:Oven Salted Eggs, Oven, Organoleptic, Wet Method

## Pendahuluan

Telur itik merupakan salah satu pilihan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, bergizi tinggi, dan harganya dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Kandungan gizi dalam sebutir telur

itik yaitu air 69,7%, protein 13.7%, lemak 4,4 %, karbohidrat 1,2 %, kerabang 10% dan bahan organis 1%. Sudaryani (1996) menyebutkan komposisi sebutir telur terdiri dari 11% kulit telur, 58% putih telur, dan 31% kuning telur. Salah satu kelemahan telur itik yaitu mudah

mengalami kerusakan seperti telur unggas lainnya baik secara fisik, kimia, maupun oleh mikroba. Kerusakan yang terjadi pada telur akan mempengaruhi kualitas telur tersebut baik warna, aroma, tekstur, rasa dan kekenyalan. Agar dapat mempertahankan kualitas telur maka dapat dilakukan pengawetan melalui proses pengasinan sehingga kerusakan telur dapat dihambat, (Margono, 2008).

Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur itik serta mengurangi bau amis dan menciptakan rasa khas. Pengasinana telur itik dapat dilakukan dengan cara basah ataupun cara kering. Bahan utama yang digunakan dalam pengasinan adalah garam. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur. Garam akan masuk kedalam telur melalui pori-pori kulit telur menuju ke putih telur, lalu ke kuning telur. Proses pengasinan memerlukan waktu 8 hari dengan rasio 1:3 (garam:air) akan memeproleh hasil yang optimal, hal ini didukung dengan pendapat Suprapti (2002) bahwa proses pengasinan dengan larutan garam jenuh memerlukan waktu sekitar 7-10 hari dan memperoleh hasil yang optimal.

Telur asin merupakan salah satu produk yang disukai masyarakat. Tujuan dari pembuatan telur asin adalah sebagai upaya untuk pengawetan, selain itu juga untuk meningkatkan cita rasa, tekstur dan kekenyalan dari telur. Dalam upaya pengembangan dan berbagai macam telur asin, saat ini banyak dilakukan oleh masyarakat

umum, seperti telur asin herba, telur asin asap dan telur asin oven, namun telur asin oven relatif jarang dibuat. Manfaat adanya proses pengovenan yaitu terjadi pengeluaran air karena adanya perbedaan tekanan osmosis, dengan berkurangnya kadar air juga bisa mempengaruhi terhadap warna, aroma tekstur yang masir dan kekenyalan pada telur asin. Sesuai dengan pernyataan Kaewmanee et al., (2011) pengovenan mampu meningkatkan kualitas warna, aroma, rasa, tekstur, dan kekenyalan telur asin secara keseluruhan, peningkatan kualitas warna terkait dengan penurunan kadar air. Penurunan kadar air menyebabkan pemekatan pigmen pada kuning telur, sehingga intensitas warnanya akan meningkat.

### **Metode Penelitian**

#### **Tempat dan Waktu**

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Penelitian ini dimulai dari tanggal 5 Agustus 2020 sampai 5 September 2020.

#### **Materi dan Peralatan**

Materi yang digunakan pada penelitian ini yaitu telur itik sebanyak 80 butir yang diperoleh dari peternakan itik di Sungai Duren, larutan garam, roti gabin tawar dan air mineral.

Alat yang digunakan pada penelitian ini yaitu wadah, kompor, oven listrik, alat kukus, egg tray, kawat jaring-jaring, neraca analitik, piring plastik, tissue, dan alat tulis, kertas tabel penilaian skala hedonik.

#### **Metode Penelitian**

Proses seleksi telur itik adalah sebagai berikut: Telur itik dipilih

yang masih memiliki kualitas yang baik, warna hijau kebiruan, dengan umur kecil dari 3 hari, dan kerabangnya utuh/tidak retak. Selanjutnya telur dicuci dengan menggunakan spon. Selanjutnya dilakukan pengamatan bagian dalam telur/internal.

Proses pembuatan telur asin adalah: Seleksi telur itik dan cuci telur itik. Menyiapkan media basah dengan rasio 1:3 (garam:air). Garam dilarutkan didalam wadah. Telur dimasukkan kedalam wadah yang berisi larutan garam. Digunakan pemberat supaya semua bagian telur tenggelam dan biarkan selama 8 hari. Setelah proses perendaman selanjutnya lakukan pengukusan selama 90 menit dengan api sedang hingga matang. Telur yang telah dikukus selanjutnya diberikan kode perlakuan pada setiap telur. Lakukan pengovenan menggunakan alat pembantu kawat jaring-jaring dengan lama pengovenan sesuai perlakuan. Uji organoleptik.

### Rancangan Penelitian

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok dengan 30 orang panelis sebagai kelompok. Perlakuan dari penelitian ini adalah sbb :

- P<sub>0</sub>: Telur asin Tanpa dilakukan pengovenan
- P<sub>2</sub> : Telur asin dengan pengovenan selama 2 jam suhu 70°C
- P<sub>4</sub> : Telur asin dengan pengovenan selama 4 jam suhu 70°C
- P<sub>6</sub> : Telur asin dengan pengovenan selama 6 jam suhu 70°C

### Peubah yang Diamati

Peubah yang diamati dalam penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur, kekenyalan, rasa pada putih dan kuning telur asin oven.

### Analisis Data

Data dianalisis dengan Analisis Kruskal Wallis (Ronald E. Walpole, 1990). Sedangkan untuk membedakan tingkat kesukaan antara panelis laki-laki dan panelis perempuan dilakukan dengan Uji Chi-Kuadrat (Siegel, 2011). Jika diperoleh perbedaan yang nyata/sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

### Hasil Dan Pembahasan Kesukaan Warna, Aroma, Rasa, Tekstur dan Kekenyalan Putih Telur (Albumen) dan Kuning Telur (Yolk) Asin Oven

Berdasarkan hasil perhitungan dan analisis kruskal wallis, rata-rata kesukaan masing-masing perlakuan dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2:

Tabel 1. Rataan nilai kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan putih telur (Albumen) dari perlakuan lama pengovenan

Peubah	Perlakuan				Keterangan
	P <sub>0</sub>	P <sub>2</sub>	P <sub>4</sub>	P <sub>6</sub>	
Warna	3,77±0,67	3,57±0,82	3,50±0,86	3,33±0,92	P>0,05
Aroma	3,03±0,85	3,33±0,92	3,13±1,01	3,36±1,13	P>0,05
Tekstur	3,80±0,88	3,37±0,85	3,47±0,82	3,30±1,08	P>0,05
Kekenyalan	3,26 <sup>b</sup> ±0,78	3,70 <sup>ab</sup> ±0,87	3,70 <sup>ab</sup> ±0,95	4,03 <sup>a</sup> ±0,77	P<0,05
Rasa	3,73±0,98	3,9±0,84	3,8±0,85	3,9±0,85	P>0,05

Keterangan : Skala Numerik penilaian: 1= Sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= biasa, 4= suka, 5= sangat suka. Notasihuruf yang berbedapadabaris yang samamenunjukkan pengaruh yang nyata P<0,05.

Tabel 2. Rataan nilai kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyalankuning telur (yolk) dari perlakuan lama pengovenan

Peubah	Perlakuan				Keterangan
	P <sub>0</sub>	P <sub>2</sub>	P <sub>4</sub>	P <sub>6</sub>	
Warna	2,96 <sup>B</sup> ±0,66	3,13 <sup>B</sup> ±0,68	3,60 <sup>A</sup> ±0,56	4,00 <sup>A</sup> ±0,78	P<0,01
Aroma	3,57±0,86	3,60±0,77	3,73±0,98	3,87±0,88	P>0,05
Tekstur	3,37±0,93	3,57±0,86	3,67±0,80	3,93±0,99	P>0,05
Kekenyalan	3,86±0,90	3,77±1,04	3,53±0,86	3,53±0,78	P>0,05
Rasa	3,23 <sup>B</sup> ±0,63	3,33 <sup>B</sup> ±0,61	3,63 <sup>AB</sup> ±0,76	4,03 <sup>A</sup> ±1,00	P<0,01

Keterangan : Skala Numerik penilaian: 1= Sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= biasa, 4= suka, 5= sangat suka. Notasihuruf yang berbedapadabaris yang samamenunjukkanpengaruh yang sangatnyata(P<0,01)

### Uji Chi-Kuadrat Terhadap Telur Asin Oven

Uji Chi-Kuadrat dilakukan dan kekenyalan pada putih telur dan untuk mengetahui tingkat kesukaan kuning telur asin oven. Berdasarkan antara laki-laki dan perempuan perhitungan rataan uji Chi-Kuadrat terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dapat dilihat pada Tabel 3 dan 4. Tabel 3: Rataan nilai kesukaan warna, rasa, aroma, tekstur, dan kekenyalan telur asin oven pada bagian putih (albumen) antara laki - laki dan perempuan

Peubah	Perlakuan		Keterangan
	Laki - laki	Perempuan	
Warna	3,63±0,43	3,45±0,54	P>0,05
Aroma	3,33±0,64	3,1±0,64	P>0,05
Tekstur	3,60±0,47	3,36±0,53	P>0,05
Kekenyalan	3,56±0,29	3,78±0,49	P>0,05
Rasa	3,50±0,41	4,16±0,42	P>0,05

Keterangan : - Kesukaanantara laki-laki dan perempuan tidak berbeda terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kekenyalanputih (albumen) (P>0,05). Skala Numerik penilaian: 1= Sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= biasa, 4= suka, 5= sangat suka.

Tabel 4: Rataan nilai kesukaan warna, rasa, aroma, tekstur, dan kekenyalan telur asin oven pada bagian kuning (yolk) antara laki - laki dan perempuan

Peubah	Perlakuan		Keterangan
	Laki - laki	Perempuan	
Warna	3,55±0,35	3,30±0,37	P>0,05
Aroma	3,66±0,56	3,71±0,41	P>0,05
Tekstur	3,63±0,39	3,63±0,67	P>0,05
Kekenyalan	3,72±1,32	3,63±0,36	P>0,05
Rasa	3,43±0,42	3,68±0,42	P>0,05

Keterangan : Kesukaanantara laki-laki dan perempuan tidak berbeda terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kekenyalan kuning telur (yolk) (P>0,05). Skala Numerik penilaian: 1= Sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= biasa, 4= suka, 5= sangat suka.

### Warna Putih Telur Asin

Hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan tidak

memberi pengaruh yang nyata (P>0,05) terhadap nilai kesukaan pada warna putih telur asin. Rataan

nilai warna putih telur yaitu P<sub>0</sub>(tanpa perlakuan) sebesar 3,77±0,67, P<sub>2</sub> (pengovenan 2 jam) sebesar 3,57±0,82, P<sub>4</sub> (pengovenan 4 jam) sebesar 3,50±0,86 dan P<sub>6</sub> (pengovenan 6 jam) sebesar 3,33±0,92. Hal ini dikarenakan bahwa lama pengovenan tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna putih telur asin, akibat dari proses pengovenan dengan pemanasan menyebabkan warna putih telur asin yang diperoleh relatif sama yaitu putih cerah sehingga tidak terdapat perbedaan antara masing-masing perlakuan. Seperti yang dikemukakan oleh Azwar, (2005) yang menyatakan bahwa secara umum masyarakat menyukai telur yang berwarna putih cerah dan kelihatan bersih.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan warna putih telur asin. Hal ini dikarenakan panelis laki-laki dan perempuan memberikan nilai yang relatif sama pada setiap perlakuan terhadap warna putih telur asin oven yang dihasilkan.

### **Warna Kuning Telur Asin**

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan telur asin berpengaruh sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap nilai kesukaan pada warna kuning telur asin. Rataan nilai warna kuning pada telur asin yaitu P<sub>0</sub> (tanpa pengovenan) sebesar 2,96<sup>B</sup>±0,66, P<sub>2</sub> (pengovenan 2 jam) sebesar 3,13<sup>B</sup>±0,68, P<sub>4</sub> (pengovenan 4 jam)

sebesar 3,60<sup>A</sup>±0,56, dan P<sub>6</sub> (pengovenan 6 jam) sebesar 4,00<sup>A</sup>±0,78. Berdasarkan hasil yang diperoleh, bahwa semakin lama waktu pengovenan, nilai kesukaan panelis terhadap kuning telur asin semakin meningkat, hal ini dikarenakan proses pengovenan dapat mengakibatkan warna kuning telur asin mengelurakan minyak, sehingga dapat mempengaruhi tingkat kesukaan pada panelis, hal ini sesuai dengan pendapat Nursiwi et al, (2013) bahwa kenampakan pada kuning telur asin yang berminyak yaitu warna yang sangat orange berhubungan dengan hilangnya air dari kuning telur dan digantikannya oleh garam.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan warna kuning telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan warna kuning telur asin. Hal ini dikarenakan metode pengovenan tidak memberi pengaruh berbeda terhadap warna kuning telur asin sehingga panelis laki-laki dan perempuan memberikan nilai yang relatif sama pada setiap perlakuan warna kuning telur yang dihasilkan.

### **Aroma Putih Telur Asin**

Berdasarkan analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap nilai kesukaan pada aroma putih telur asin. Rataan nilai aroma putih pada telur asin yaitu P<sub>0</sub> (tanpa pengovenan) sebesar 3,03±0,85, P<sub>2</sub> (pengovenan 2 jam) sebesar 3,33±0,92, P<sub>4</sub> (pengovenan 4

jam) sebesar  $3,13 \pm 1,01$ , dan  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar  $3,36 \pm 1,13$ . Berdasarkan Tabel 4, memperoleh hasil bahwa semua perlakuan menunjukkan hasil yang tidak berbeda meskipun nilai nya relatif sama, dikarenakan semakin lama waktu yang digunakan dalam pemanasan mengakibatkan aroma pada produk cenderung hilang, sehingga tingkat kesukaan pada setiap panelis tidak sama, Hal ini sesuai dengan penelitian Novia et al, (2011) pada produk telur asin oven dengan suhu yang berbeda memperoleh hasil bahwa telur asin yang dioven menggunakan suhu yang berbeda belum merubah aroma dan tekstur telur asin oven.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan aroma putih telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan aroma putih, dikarenakan panelis laki-laki dan perempuan memberikan nilai yang relatif sama pada setiap perlakuan terhadap aroma putih telur yang dihasilkan.

### **Aroma Kuning Telur Asin**

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai kesukaan pada aroma kuning telur asin. Rataan nilai kesukaan aroma kuning telur asin oven yaitu  $P_0$  (tanpa pengovenan) sebesar  $3,57 \pm 0,86$ ,  $P_2$  (pengovenan 2 jam) sebesar  $3,60 \pm 0,77$ ,  $P_4$  (pengovenan 4 jam) sebesar  $3,73 \pm 0,98$ , dan  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar

$3,87 \pm 0,88$ . Hal ini disebabkan lama pengovenan tidak memberi pengaruh yang signifikan terhadap aroma kuning telur asin, karena dengan adanya proses pengovenan berupa pemanasan, sehingga terjadinya penguapan air yang dapat mengakibatkan aroma pada kuning telur asin cenderung hilang sehingga pengovenan tersebut tidak memberi pengaruh pada masing-masing perlakuan. Seperti yang dikemukakan oleh Kartika et al., (1988) dan Setyaningsih et al, (2010) menyatakan bahwa aroma adalah bau yang dapat diamati dengan indra pembau. Pengujian bau atau aroma adalah salah satu pengujian yang penting karena dapat memberikan hasil penilaian terhadap daya terima produk.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjuk Zkan bahwa pengovenan aroma kuning telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan aroma kuning telur asin.

### **Tekstur Putih Telur Asin Oven**

Hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai kesukaan pada tekstur putih telur asin oven. Rataan nilai kesukaan tekstur putih telur yaitu  $P_0$  (tanpa pengovenan) sebesar  $3,80 \pm 0,89$ ,  $P_2$  (pengovenan 2 jam) sebesar  $3,37 \pm 0,85$ ,  $P_4$  (pengovenan 4 jam) sebesar  $3,47 \pm 0,82$ , dan  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar  $3,30 \pm 1,08$ . Dari hasil yang diperoleh dapat diartikan bahwa semua perlakuan menunjukkan hasil yang

tidak berbeda meskipun nilai nya relatif berbeda, dikarenakan lama pengovenan tidak memberikan pengaruh terhadap masing-masing perlakuan, sera pada proses pengovenan terjadi pemanasan yang dapat menyebabkan kadar air pada tekstur putih telur berkurang, karna jika sedikit kandungan air pada putih telur akan menyebabkan tekstur putih telur semakin keras. Hal ini sesuai dengan pendapat Novia et al., (2011) menjelaskan bahwa penilaian tekstur telur asin dipengaruhi oleh kadar air pada perlakuan. Tekstur telur asin dipengaruhi oleh kadar air yaitu dimana berkurangnya kadar air menimbulkan tekstur telur asin yang semakin keras.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan tekstur putih telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan tekstur kuning telur asin.

### **Tekstur Kuning Telur Asin Oven**

Hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap nilai kesukaan pada tekstur kuning telur asin oven. Rataan nilai kesukaan panelis terhadap tekstur kuning bervariasi yaitu,  $P_0$  (tanpa pengovenan) sebesar  $3,37\pm 0,93$ ,  $P_2$  (pengovenan 2 jam) sebesar  $3,57\pm 0,86$ ,  $P_4$  (pengovenan 4 jam) sebesar  $3,67\pm 0,80$ , dan  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar  $3,93\pm 0,99$ . Hal ini disebabkan lama pengovenan tidak memberikan pengaruh pada setiap perlakuan sehingga memperoleh hasil yang

tidak berbeda, namun jika semakin lama waktu yang digunakan pada proses pengovenan maka semakin berkurang kadar air pada tekstur kuning telur asin seiring dengan hal tersebut akan memberi pengaruh terhadap tekstur kuning telur asin yang lebih baik. Hal ini sesuai dengan pendapat Novia et al., (2011) menjelaskan bahwa penilaian tekstur telur asin dipengaruhi oleh kadar air pada perlakuan, berkurangnya kadar air menimbulkan tekstur telur asin yang semakin masir.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan tekstur kuning telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan tekstur kuning telur asin.

### **Kekenyalan Putih Telur Asin Oven**

Hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap nilai kesukaan pada kekenyalan putih telur asin oven. Rataan nilai kesukaan panelis terhadap kekenyalan putih yaitu,  $P_0$  (tanpa pengovenan) sebesar  $3,26^b\pm 0,78$ ,  $P_2$  (pengovenan 2 jam) sebesar  $3,70^{ab}\pm 0,87$ ,  $P_4$  (pengovenan 4 jam) sebesar  $3,70^{ab}\pm 0,95$ , dan  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar  $4,03^a\pm 0,77$ . Semakin lama waktu yang digunakan dalam pengovenan, kesukaan panelis terhadap kekenyalan putih telur semakin meningkat. Hal ini disebabkan lama pengovenan yang dapat memberi pengaruh terhadap kekenyalan putih telur, dengan adanya proses pengovenan terjadi pengurangan

kadar air, sehingga dapat mengakibatkan kekenyalan pada putih telur menjadi bagus dan disukai oleh panelis. Hal ini sesuai dengan pendapat Budiman et al (2012) bahwa tingkat kekenyalan yang cenderung semakin meningkat disebabkan karena pengaruh kadar air, kadar air yang sedikit akan menghasilkan telur asin yang kenyal.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan kekenyalan putih telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan kekenyalan putih telur asin.

#### **Kekenyalan Kuning Telur Asin Oven**

Hasil analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai kesukaan pada kekenyalan kuning telur asin oven. Rataan nilai diberikan panelis terhadap kekenyalan kuning telur asin yaitu  $P_0$  (tanpa pengovenan) sebesar  $3,86 \pm 0,90$ ,  $P_2$  (pengovenan 2 jam) sebesar  $3,77 \pm 0,61$ ,  $P_4$  (pengovenan 4 jam) sebesar  $3,53 \pm 0,86$ ,  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar  $3,53 \pm 0,78$ . Hal ini menunjukkan bahwa lama pengovenan memberikan tingkat kesukaan yang sama/tidak berbeda terhadap kekenyalan kuning telur. walau ada kecenderungan kesukaan terhadap kekenyalan kuning telur menurun, akan tetapi masih dalam taraf yang tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Hasil penelitian ini berbeda dengan pendapat Sholehah et al (2015) bahwa semakin tinggi suhu dan lama

waktu pemasakan, telur akan berubah menjadi padat dan kenyal.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan kekenyalan kuning telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan kekenyalan kuning telur asin.

#### **Rasa Putih Telur Asin Oven**

Berdasarkan hasil analisis menyatakan bahwa lama pengovenan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai kesukaan pada rasa putih telur asin oven. Rataan nilai diberikan panelis terhadap rasa putih telur asin yaitu,  $P_0$  (tanpa pengovenan) sebesar  $3,73 \pm 0,98$ ,  $P_2$  (pengovenan 2 jam) sebesar  $3,9 \pm 0,84$ ,  $P_4$  (pengovenan 4 jam) sebesar  $3,8 \pm 0,85$ ,  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar  $3,9 \pm 0,85$ . Dari hasil yang diperoleh dapat dilihat bahwa semua perlakuan menunjukkan hasil yang tidak berbeda meskipun nilai nya relatif berbeda. Hal ini dapat disebabkan oleh tingkat kesukaan pada setiap panelis tidak berbeda, dikarenakan dengan menguapnya kadar air serta berkurangnya kadar air terjadi peningkatan kandungan bahan kering termasuk didalamnya NaCl, akan tetapi seiring dengan berkurangnya kadar air tingkat kesukaan panelis terhadap rasa tidak ada perbedaan. Menurut Rukmiasih, et al (2015) yang menyatakan bahwa rasa asin telur dipengaruhi oleh banyaknya garam yang masuk ke dalam telur setelah garam mengion menjadi  $Na^+$  dan  $Cl^-$ .

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan



rasa putih telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin terhadap kesukaan rasa putih telur asin.

### Rasa Kuning Telur Asin Oven

Berdasarkan hasil Analisis menunjukkan bahwa lama pengovenan berpengaruh sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap nilai kesukaan pada rasa kuning telur asin. Rataan nilai kesukaan panelis terhadap rasa kuning telur asin yaitu,  $P_0$  (tanpa pengovenan) sebesar  $3,23^B \pm 0,63$ ,  $P_2$  (pengovenan 2 jam) sebesar  $3,33^B \pm 0,61$ ,  $P_4$  (pengovenan 4 jam) sebesar  $3,63^{AB} \pm 0,76$ , dan  $P_6$  (pengovenan 6 jam) sebesar  $4,03^A \pm 1,00$ . Berdasarkan hasil uji lanjut menunjukkan bahwa semakin lama waktu pengovenan, kesukaan panelis terhadap rasa kuning telur semakin meningkat. Hal ini dikarenakan dengan adanya proses pengovenan yang dapat menyebabkan terjadinya penguapan air dan berkurangnya kadar air, seiring dengan hal tersebut maka terjadinya pula peningkatan kadar lemak pada kuning telur, dimana lemak pada kuning telur akan memberi dampak terhadap rasa kuning telur asin yang dihasilkan, dan dengan semakin lama waktu yang digunakan pada pengovenan maka pada permukaan kuning telur nampak lebih berminyak (oily) sehingga lebih disukai konsumen /panelis. Hal ini sesuai dengan pendapat Djaafar (2007) bahwa lemak dalam telur berfungsi meningkatkan cita rasa.

Hasil Uji Chi-Kuadrat menunjukkan bahwa pengovenan

rasa kuning telur asin tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis laki-laki dan perempuan.

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa:

1. Semakin lama waktu yang digunakan dalam proses pengovenan maka tingkat kesukaan oleh panelis terhadap telur asin semakin tinggi.
2. Antara laki-laki dan perempuan diperoleh tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kekenyalan yang tidak berbeda.
3. Penggunaan lama pengovenan terbaik diperoleh dengan pengovenan selama 6 jam.

### Daftar Pustaka

- Azwar, 2005. Metode Penelitian. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh Lama Penyangaian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan Dan Tingkat Kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 219-227.
- Djaafar, T.F. 2007. Telur asin omega-3 tinggi. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 29 (4) : 14-15.
- KaewmaneeT, Benjakul S, Visessanguan W. 2011. Effects of Salting Processes and Time on the Chemical Composition, Textural Properties, and Microstructure of Cooked Duck Egg. *Journal*

of Food Science, 76(2): S139-S147.[doi:10.1111/j.1750-3841.2010.01975.x](https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01975.x).

- Kartika, B.P., Hastuti dan W. Supartono. 1998. Pedomana Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gisi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Margono, K. 2000. Pengawetan Telur Asin Dalam Kualitas Produksi Telur. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Matsura
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, 8 (2): 70-76.
- Nursiwi, A., P. Darmadji dan S. Kanoni. 2013. Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI(2): 82-89
- Ronald, E. Walpole 1990. Pengantar Statistik. Penerbit PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Rukmiasih., N. Ulupi, dan W. Indriani. 2015. Sifat Fisik , Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal. Ilmu Produksi dan Teknologi. Hasil. Peternakan*. 03:142-145.
- Siegel, S. 2011. Statistik non parametrik. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudaryani, T. 1996. Kualitas Telur. Jakarta. Penebar Swadaya.