

Abdurrahman dkk., 2025

## PEMANFAATAN BERBAGAI MEDIA PEMBUATAN TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN HEDONIK TELUR ASIN

Zakaria Husein Abdurrahman<sup>1)\*</sup>, Aris Budi Prasetyo<sup>1)</sup>, Miftahul jannah<sup>1)</sup>,  
Yohanes Nostianto<sup>1)</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan, Universitas Boyolali, Jl. Pandanaran No.405, Dusun 1, Winong, Boyolali 57315, Indonesia, email: zhabdurrahman@mail.uby.ac.id

\* Received for review January 19, 2025 Accepted for publication February 10, 2025

### Abstract

The aim of this research was to determine the addition of strawberry, orange, mango and chocolate flavors to the organoleptic and hedonic qualities of salted eggs. The experimental design used in this research was a completely randomized design with 4 treatments and 25 repetitions. P1 (added strawberry flavor) P2 (added orange flavor) P3 (added mango flavor) P4 (added chocolate flavor). Data analysis was carried out using the Anova test, if there was an effect of treatment, further testing was carried out using Duncan's Multiple Range Test. From the research results it can be concluded that the addition of strawberry, orange, mango and chocolate food flavorings has a real influence on the texture, preference of color, preference of aroma, preference of the texture of the outside of the salted egg and has a real influence on the texture, preference of the aroma on the inside of the salted egg.

**Keywords:** Salted eggs, Organoleptic, Hedonic, Chicken.

### Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan rasa makanan strawberry, jeruk, mangga, dan coklat terhadap kualitas organoleptik dan hedonik telur asin. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan 25 kali ulangan. P1 (penambahan rasa strawberry) P2 (Penambahan rasa jeruk) P3 (Penambahan rasa mangga) P4 (Penambahan rasa coklat). Analisis data dilakukan dengan uji Anova, apabila terdapat pengaruh perlakuan dilakukan pengujian lanjut menggunakan dengan uji Duncan's Multiple Range Test. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan perasa makanan strawberry, jeruk, mangga dan coklat memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur, kesukaan warna, kesukaan aroma, kesukaan tekstur telur asin bagian eksterior dan memberikan pengaruh nyata pada tekstur, kesukaan aroma pada bagian isi telur asin.

**Kata Kunci:** Telur asin, Organoleptik, Hedonik, Ayam.



Copyright © 2025 The Author(s)  
This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

## 1. PENDAHULUAN

Telur merupakan bahan makanan sumber protein hewani yang banyak diminati masyarakat karena mempunyai rasa yang cukup lezat, bergizi tinggi dan mudah dicerna. Telur adalah suatu bahan pangan asal hewan yang dibutuhkan tubuh dan mudah di cerna (Bilyro, et al 2021). Telur terdiri dari lemak 12%, protein 13%, serta vitamin dan mineral (Samudra et al, 2018). Kandungan gizi tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya yaitu asam amino esensial berupa fosfoprotein yang

Abdurrahman dkk., 2025

dibutuhkan tubuh manusia untuk pertumbuhan. Kelemahan telur adalah memiliki sifat yang mudah rusak, oleh karena itu usaha pengawetan sangat penting dilakukan untuk mempertahankan kualitas telur (Surya, et al 2017).

Teknik mengasinkan telur sudah lama dikenal di masyarakat Indonesia yang bertujuan untuk menambah cita rasa dan memperpanjang masa simpan telur. Proses pengasian telur asin dibedakan menjadi dua yaitu dengan merendam dengan larutan garam jenuh dan membungkus telur dengan adonan bubuk bata dan abu gosok (Lesmayati *et al*, 2014). Keuntungan dari pembuatan telur asin dengan cara perendaman adalah prosesnya lebih cepat. Prinsip dalam pembuatan telur asin adalah terjadinya ionisasi garam NaCl yang kemudian berdifusi kedalam telur melalui pori-pori kerabang. Pembuatan telur secara konvensional biasanya hanya menambahkan garam dalam proses pembuatannya. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Desiati dan Afiah (2018) penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan telur asin dapat berpengaruh terhadap kualitas organoleptik telur.

Penelitian mengenai penambahan rasa tertentu pada pembuatan telur asin belum banyak dilakukan pada telur ayam. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penggunaan berbagai media pembuatan terhadap kualitas organoleptik dan hedonik telur asin. Pembuatan telur asin dengan penambahan berbagai rasa pada media pembuatannya diharapkan dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan kualitas organoleptik dan hedoniknya.

## **2. BAHAN DAN METODE**

### **2.1 Bahan**

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Universitas Boyolali pada Bulan Januari sampai Februari 2024. Adapun materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur ayam negeri/ras yang diperoleh dari peternak rakyat di Boyolali, perasa makanan (strawberry, jeruk, mangga, dan coklat), garam, air, penyimpanan telur, gelas ukur, beker glas, pengaduk, kompor dan panci.

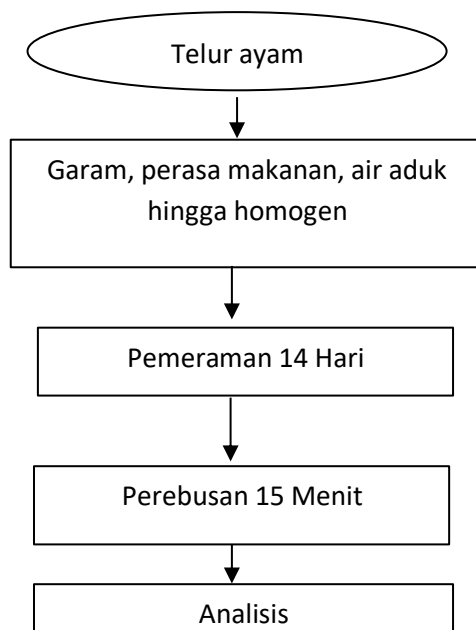
### **2.2 Rancangan Penelitian**

Rancangan penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 25 panelis sebagai ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan perasa makanan P1 (penambahan rasa strawberry), P2 (Penambahan rasa jeruk), P3 (Penambahan rasa mangga), P4 (Penambahan rasa coklat).

### **2.3 Pengambilan Data**

Pembuatan telur asin ini pertama-tama menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan kemudian timbang semua bahan yang akan digunakan. Penentuan kualitas telur dan peilihannya dengan cara memasukan air sebanyak 500ml ke dalam kotak penyimpanan dan telur dimasukan. Telur yang tenggelam ketika dimasukkan ke dalam air tidak digunakan karena sudah tidak segar. Selanjutnya masukan secara bertahap garam (200g), perasa makanan (50ml) dan air panas (500ml), kemudian aduk hingga semua bahan homogen. Masukan telur ke dalam adonan. Simpan telur selama 14 hari. Setelah selesai pemeraman bersihkan telur kemudian masak dalam air mendidih selama 15 menit. Diagram dapat dilihat pada gambar 1.

Abdurrahman dkk., 2025



Gambar 1. Digaram Alir pembuatan telur asin

Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah rasa, tekstur, kesukaan rasa, kesukaan warna, kesukaan aroma, dan kesukaan tekstur. Uji organoleptik biasa dikenal dengan analisis evaluasi sensori. Evaluasi sensori didefinisikan sebagai pengukuran ilmiah untuk mengukur, menganalisa karakteristik bahan yang diterima oleh indra penglihatan, pencicipan, penciuman dan perabaan serta menginterpretasikan reaksi yang diterima proses pengindraan tersebut dengan melibatkan manusia sebagai panelis (Desiati dan Afyah, 2018). Parameter uji organoleptik meliputi rasa skala "1" untuk tidak asin, "2" untuk agak asin, "3" untuk asin, "4" untuk sangat asin. Skala tekstur meliputi "1" untuk kasar, "2" untuk agak kasar, "3" untuk lembut, "4" untuk sangat lembut.

Uji hedonik merupakan uji kesukaan, panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan dan ketidaksukaan. Kriteria penilaian tingkat kesukaan adalah tidak suka, agak suka, suka dan sangat suka (Santika, 2021). Pengujian hedonik sesuai penelitian Sodiq *et al.* (2023) yaitu panelis akan diberikan kuesioner penelitian untuk menguji kualitas hedonik dari sampel. Kemudian pencatatan hasil kuesioner hedonik dikonversikan ke dalam nilai yaitu mulai dari 1 hingga 4 dengan skala penilaian "4" untuk sangat suka, "3" untuk suka, "2" untuk tidak suka, dan "1" untuk sangat tidak suka.

#### 2.4 Analisis Data

Data yang didapatkan kemudian dianalisis dilakukan dengan analisis sidik ragam/Analysis of variance (ANOVA). Apabila terdapat pengaruh perlakuan dilakukan pengujian lanjut menggunakan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) (Putra *et al.*, 2021).

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rataan rasa, tekstur, kesukaan rasa, kesukaan warna, kesukaan aroma, dan kesukaan tekstur telur asin dengan berbagai media pembuatan, disajikan pada tabel 1.

Abdurrahman dkk., 2025

**Tabel 1.** Rerata Rasa, Tekstur, Kesukaan Rasa, Kesukaan Warna, Kesukaan Aroma, dan Kesukaan Tekstur Telur Asin dengan Berbagai Media Pembuatan

Parameter	T1	T2	T3	T4	P Value
<b>Penilaian Eksterior Telur</b>					
Tekstur	3.55 <sup>ab</sup>	3.47 <sup>b</sup>	3.70 <sup>ab</sup>	3.80 <sup>a</sup>	0.018
Kesukaan Warna	3.65 <sup>a</sup>	3.00 <sup>b</sup>	2.15 <sup>c</sup>	3.75 <sup>a</sup>	<0.01
Kesukaan Aroma	3.60 <sup>a</sup>	3.65 <sup>a</sup>	2.50 <sup>b</sup>	3.70 <sup>a</sup>	<0.01
Kesukaan Tekstur	3.45 <sup>b</sup>	3.65 <sup>ab</sup>	3.74 <sup>a</sup>	3.75 <sup>a</sup>	0.036
<b>Penilaian Isi Telur</b>					
Rasa	3.00	2.75	2.50	2.90	0.191
Tekstur	3.15 <sup>b</sup>	2.90 <sup>b</sup>	2.80 <sup>b</sup>	3.65 <sup>a</sup>	0.003
Kesukaan Rasa	2.85	2.75	3.00	2.90	0.753
Kesukaan Warna	2.55	2.90	2.65	2.30	0.093
Kesukaan Aroma	3.25 <sup>a</sup>	2.60 <sup>b</sup>	2.40 <sup>b</sup>	2.25 <sup>b</sup>	0.001
Kesukaan Tekstur	3.05	3.00	3.00	3.30	0.316

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan pengaruh nyata. T1: Perasa Strawberry, T2: Perasa Jeruk, T3: Perasa Mangga, T4: Perasa Coklat

### 3.1 Rasa

Hasil penelitian panelis terhadap rasa telur asin menunjukkan bahwa penambahan perasa makanan tidak memberikan pengaruh tidak nyata terhadap rasa telur asin. Dari nilai rata-rata tabel tersebut dapat dinyatakan panelis terhadap rasa telur asin dengan penambahan perasa makanan yaitu agak asin. Hal ini diduga karena pemaraman telur terlalu lama yaitu selama 14 hari, sehingga membuat telur agak asin. Selain itu rasa asin juga disebabkan karena penambahan NaCl pada telur. Penambahan perasa makanan pada pembuatan telur asin ternyata belum mempengaruhi rasa telur asin Kartika *et al.*, (1998). Semakin banyak konsentrasi suatu rasa makanan semakin menurunkan tingkat kesukaan pada suatu bahan pangan. Kesukaan rasa asin pada masing-masing panelis terhadap rasa asin dan rasa-rasa makanan berbeda untuk masing-masing panelis.

### 3.2 Tekstur

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa pada sampel eksterior telur asin menunjukkan hasil tekstur yg signifikan lembut pada perlakuan T4, sementara pada perlakuan T1 dan Mangga T3 tidak berbeda nyata dengan T2 maupun T4. Hasil analisis pada sampel isi telur asin menunjukkan hasil tekstur yang signifikan lembut pada perlakuan T4, sedangkan pada perlakuan T1, T2, dan T3 menunjukkan tekstur yang tidak berbeda nyata.

Penambahan perasa makanan sebanyak 50 ml pada perlakuan telur asin membentuk tekstur lembut sehingga disukai oleh panelis. Tekstur yang didapat ini tergantung dari proses pemasakan dan pengendalian suhu yang memadai sehingga akan memberikan tekstur yang baik pada telur asin. Masuknya air akan semakin memperbesar diameter granula, semakin banyak air dan perasa makanan mengakibatkan semakin tingginya tekstur lembut pada telur asin (Ulfah *et al.*, 2023). Tekstur telur asin sangat erat kaitannya dengan kadar air, semakin tinggi kadar air maka tekstur semakin lembek begitu pula sebaliknya. Kastaman *et al.*, (2010) menambahkan tekstur telur asin dapat dipengaruhi kadar air. Semakin rendahnya kadar air dapat mengakibatkan tekstur air semakin keras.

### 3.3 Kesukaan Rasa

Abdurrahman dkk., 2025

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa pada sampel eksterior maupun sampel isi telur asin menunjukkan tingkat kesukaan rasa yang tidak berbeda nyata pada semua perlakuan. Hal ini menyatakan bahwa penambahan perasa makanan tidak mempengaruhi kesukaan rasa panelis terhadap telur asin. Rasa merupakan salah satu faktor terpenting dalam produk makanan.

Cita rasa bahan makanan ditentukan tiga komponen yaitu rasa, bau, dan rangsangan dari mulut. Secara umum bahan makanan tidak terdiri dari satu macam melainkan merupakan gabungan dari berbagai macam rasa secara terpadu sehingga menimbulkan citarasa yang utuh (Ulfah *et al*, 2023). Menurut Nawangsari (2020), rasa pada telur asin dipengaruhi oleh proses pembuatan dan lamanya pemeraman telur asin.

### **3.4 Kesukaan Warna**

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa pada sampel eksterior telur asin menunjukkan tingkat kesukaan warna perlakuan T1 dan T4 signifikan lebih disukai dibanding T2 dan T3. Hasil analisis menunjukkan bahwa pada sampel isi telur asin menunjukkan tingkat kesukaan warna yang sama antar perlakuan. Menurut Ulfah *et al*, (2023) menyatakan bahwa warna cerah pada telur asin lebih disukai oleh konsumen karena dapat memberikan kesan menarik. Kecerahan putih dan kuning telur merupakan salah satu indikator untuk mempengaruhi kualitas telur asin.

### **4.5 Kesukaan Aroma**

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa pada sampel eksterior telur asin menunjukkan tingkat kesukaan aroma perlakuan T1, T2, dan T4 lebih disukai dibanding T3, sedangkan tingkat kesukaan aroma pada sampel isi telur asin menunjukkan pada perlakuan T1 signifikan lebih disukai dibandingkan T2, T3, dan T4. Aroma telur asin disebabkan oleh senyawa yang masuk kedalam pori-pori kerabang telur dan menempel pada bagian putih dan kuning telur. Penyajian telur asin dalam kondisi dingin cenderung stabil sehingga komponen volatil sangat terbatas sehingga dapat mempengaruhi aroma panelis (Ramdayani, *et al* 2020). Perasa makanan yang ditambahkan dalam proses pembuatan telur asin selain memberi rasa pada telur tetapi juga memberikan pengaruh pada aroma telur asin (Nawangsari, 2020).

### **4.6 Kesukaan Tekstur**

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa pada sampel eksterior telur asin menunjukkan tingkat kesukaan tekstur eksterior perlakuan T3 dan T4 signifikan lebih disukai dibandingkan T1, sementara tingkat kesukaan tekstur perlakuan T2 tidak berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. Hasil analisis tingkat kesukaan tekstur pada sampel isi telur asin menunjukkan tidak berbeda nyata antar perlakuan. Faktor yang menyebabkan tekstur pada telur asin ini adalah kandungan lemak pada telur asin tersebut. Hal ini sesuai dengan pendapat Fajriana, *et al* (2020) fungsi dari lemak telur adalah sebagai pembawa flavor, meningkatkan citarasa dan memperbaiki tekstur telur asin. Sedangkan menurut (Novia, 2011) tekstur telur asin dipengaruhi oleh kandungan kadar air pada telur. Proses pemeraman telur akan menurunkan kekerasan putih telur dan meningkatkan kekerasan kuning telur.

## **4. SIMPULAN**

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan perasa makanan strawberry, jeruk, mangga dan coklat memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur, kesukaan warna, kesukaan

Abdurrahman dkk., 2025

aroma, kesukaan tekstur telur asin bagian eksterior dan memberikan pengaruh nyata pada tekstur, kesukaan aroma pada bagian interior telur asin.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Bilyaro, W., Lestari, D., & Endayani, A. S. (2021). Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 1(2), 55-62.
- Desiati, P. S., & Afyah, D. N. (2018). Pengaruh penambahan ekstrak jahe dan metode pemasakan terhadap kualitas organoleptik dan kadar air telur asin itik. *Jurnal Ilmiah Filla Cendekia*, 3(2), 39-46.
- Erick, M. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Lada Putih (*Piper Nigrum*) Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Dengan Metode Penggaraman Basah. Skripsi. Universitas Islam Kuantan Singingi.
- Fajriana, E., Djaelani, A., & Gunawan, A. (2020). Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 10(1), 26-37.
- Kastaman, R., Sudaryanto dan Nopianto. 2010. Kajian proses pengasinan telur metode reverse osmosis pada berbagai lama perendaman. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 19 (1) : 30-39.
- Lesmayati, S., & Rohaeni, E. S. (2014, November). Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. In *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi (Vol. 4, pp. 595-601)*.
- Novia, D., Amelia, S., & Ayuza, N. Z. (2011). Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*, 8(2).
- Nawang Sari, D. N., & Hendrarti, E. N. (2020). Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Telur Asin Rasa Bawang. *Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu*, 2(3), 144-149.
- Putra, Z.M.S.S., Suhardi, S. and Abdurrahman, Z.H., (2021). Perbandingan Fisik dan Organoleptik Antara Marshmallow dengan Bahan Dasar Gelatin yang Berbeda. *Tropical Animal Science*, 3(1), 13-18.
- Ramdayani, S., Lukman, H., & Resmi, R. (2022). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Oven Yang Dibuat Dengan Cara Basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69-82.
- Samudera, R., & Malik, A. (2018). Berbagai Media Pembuatan Telur Asin terhadap Kualitas Organoleptik. *AI Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), 46-49.
- Santika, Y. 2021. Penambahan Jahe Gajah (*Zingiber Officinale Rosc*) Dan Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Dengan Metode Penggaraman Basah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kuantan Singingi.

Abdurrahman dkk., 2025

- Sodiq, F.A., Abdurrahman, Z.H. and Purwadi, P., (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jeruk Purut Pada Edible Film Berbasis Kulit Ceker Ayam Terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Tropical Animal Science*, 5(2), pp.35-44.
- Surya, Edi., Ei, Apriana., Fanisah. (2017). Pengaruh Penambahan Beberapa Jenis Asam Terhadap Proses Pengolahan Telur Asin Untuk Menghilangkan Bau Amis. *Jurnal EduBio Tropika* vol: 5(2): 58-106.
- Ulfah, T., Adiputra, R., Akhdiyati, T., & Firman, A. (2023). Karakteristik Organoleptik Telur Asin Dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* varietas rubrum). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(1), 19-23.
- Zulfiandri, Z., Maarif, M. S., & Arkeman, Y. (2013). Inovasi produk agroindustri dari perspektif analisis fungsional contoh kasus: telur asin aneka rasa. *Jurnal Teknik Industri*, 4(1), 78-91