

Maria Ernasia Abuk

by UNITRI Press

Submission date: 04-Jul-2023 10:03AM (UTC+0700)

Submission ID: 2003782033

File name: Maria_Ernasia_Abuk.docx (98.52K)

Word count: 882

Character count: 5310

**PENGARUH JENIS TELUR DAN LAMA PEMERAMAN TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

SKRIPSI



Oleh :

MARIA ERNASIA ABUK

2018410008

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Telur asin dapat disimpan segar, terlindung dari pembusukan, dan diberi umur simpan yang lebih lama. Karena garam membantu mencegah perkembangan bakteri, telur yang diasinkan, diawetkan, dan diproses dapat disimpan untuk waktu yang lama. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana sifat fisik dan organoleptik telur asin dipengaruhi oleh jenis telur dan waktu inkubasi. Hasil penelitian ini harus menunjukkan bagaimana jenis telur dan lama pemeraman mempengaruhi sifat fisik dan cita rasa telur asin. Penelitian ini menggunakan penelitian eksperimen yang dikenal dengan Rancangan Acak Penuh (RAL). Bahan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan telur itik dan telur ayam, garam dan serbuk bata merah dalam enam perlakuan dan tiga ulangan. Tiga pengamatan dilakukan selama delapan hari, enam belas hari, dan dua puluh empat jam penyimpanan. Uji jarak Duncan dapat dilanjutkan dengan uji lanjutan, tergantung dari hasil uji varian yang digunakan untuk mengevaluasi data. Preferensi panelis terhadap telur asin dipengaruhi oleh uji organoleptik, dengan perlakuan I1 skor rata-rata 3,8, perlakuan I2 skor 4,15, dan perlakuan I3 skor 3,7. Uji organoleptik tidak berdampak pada rasa atau warna telur.. Berat telur dan haugh unit telur tidak dipengaruhi oleh uji kualitas fisik, meskipun perlakuan I2 dan I3 memiliki nilai pH rata-rata 8.

Kata Kunci : Jenis Telur, Lama Pemeraman, Uji Kualitas Fisik: Bobot Telur,pH, Haugh Unit, Uji Organoleptik: Warna Kuning Telur, Rasa dan Kesukaan

2 BAB I

1. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Telur sering tersedia dan tidak mahal jika dibandingkan dengan makanan lain seperti ikan, daging sapi, dan unggas. Fakta bahwa telur memiliki konsentrasi terbesar dari semua asam amino yang diperlukan hanyalah salah satu dari banyak manfaatnya. Telur dapat cepat rusak jika dibiarkan pada suhu kamar. Unsur fisik dan kimia yang menentukan kesegaran telur akan terus berubah selama penyimpanan, menurunkan kesegarannya. Lebih dari dua minggu paparan unsur-unsur tersebut akan menyebabkan kuman mencemari dan merusak telur. Novia dkk. mengklaim bahwa pengawetan diperlukan untuk menjaga kualitas dan umur simpan produk karena kandungan nutrisi telur merupakan sumber yang sangat baik untuk perkembangan mikroba (Brown, 2018).

Salah satu cara untuk menghindari bahaya adalah dengan memberi garam atau mengawetkan telur. Tujuan penggaraman telur menurut (Faiz et al., 2014) adalah untuk memberikan cita rasa tertentu sekaligus menjaga dan meminimalkan bau amis. Selama kira-kira dua minggu proses penggaraman, ada perbedaan tekanan yang signifikan antara lingkungan pengawetan dan bahan yang harus diawetkan. Karena memungkinkan kontrol atas retensi atau penetrasi bahan pengawet selama keseluruhan proses, tekanan ini lebih baik untuk yang lain.

Telur asin, yang rasanya mulai dari ringan hingga sangat asin dan berminyak, cukup populer. Waktu pengeringan adonan, kandungan garam yang lebih besar, warna kuning telur, dan pasir dengan penguapan minyak di atasnya semuanya berkorelasi satu sama lain (Thohari, 2018). Variasi kandungan garam selama proses pengasinan adalah penyebabnya. Komposisi kimia suatu larutan, yang mengungkapkan berapa banyak zat terlarut yang larut dalam pelarut, dikenal sebagai konsentrasinya. Jika konsentrasi bahan terlarut mendekati rumah saturasi, maka zat tersebut akan mengendap (Adha, 2015). Sangat sedikit atau banyak zat yang dapat larut.

Sangat umum untuk menyiapkan produk hewani dengan metode pengasinan telur. Salah satu jenis telur ayam yang paling sering digunakan adalah telur bebek. Telur bebek mudah disiapkan, kaya vitamin, dan dikemas dengan nutrisi penting seperti protein dan lemak. Telur bebek, dibandingkan telur ayam, menawarkan 13,1 gram protein per 100 gram, (Munir dan Wati (2014). Karena pori-porinya yang besar, telur bebek sangat ideal untuk telur asin. Sebaliknya, telur ayam hanya memiliki umur simpan 10 hingga 14 hari sebelum kehilangan kualitasnya (Amir et al., 2014). Telur ayam juga dapat digunakan untuk membuat telur asin Sukma, (2012), dan harganya juga lebih murah dan lebih mudah diakses daripada telur bebek, yang memiliki 884 mg kolesterol.

Setelah diasinkan dalam waktu lama, telur tetap lebih baik. Mereka dapat disimpan segar untuk waktu yang sangat lama dengan menambahkan zat seperti batu bata dan abu atau dengan merendam telur asin dalam larutan garam. Namun, perendaman telur dalam larutan garam hanya akan membuat telur tetap segar selama tiga hari (Novia et al., 2012). Menurut Amir dkk. (2014), 7.000–17.000 pori-pori di kulit telur menghentikan udara dan gas keluar dan patogen

masuk ke dalam telur untuk dikonsumsi manusia. Telur asin saat ini merupakan metode pengawetan telur yang paling terkenal dan patut diperhatikan, meskipun ada metode lain.

Munir dan Wati (2014) menegaskan bahwa pengasinan telur asin berdampak pada nilai gizi selain umur simpan, kualitas fisik, kimia, dan organoleptik. Telur asin adalah telur utuh yang telah diasinkan untuk mengubah rasa dan menghentikan perkembangan bakteri sehingga dapat bertahan lama. Tujuan utama proses pengasinan telur ini adalah untuk meningkatkan umur simpan telur, menghilangkan rasa amis, dan memberikan rasa yang unik (Amir et al., 2014). Jenis telur yang digunakan dan lama waktu pemasakan berpengaruh terhadap warna, rasa, rasa asin, dan kesukaan telur asin.

I.2 Rumusan Masalah Penelitian

I.3 Bagaimana pengaruh jenis telur dan lama inkubasi terhadap sifat fisik dan organoleptik telur asin?

I.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis telur dan masa inkubasi terhadap kualitas fisik dan organoleptik telur asin.

I.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran bagaimana kualitas fisik dan organoleptik telur asin dipengaruhi oleh jenis telur dan lama pemeraman.

I.6 Hipotesis Penelitian

Pada penelitian ini diharapkan jenis telur dan lama inkubasi dapat mempengaruhi sifat fisik dan organoleptik telur asin.

Maria Ernasia Abuk

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

9%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Adnan Engelen. "Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2017 Publication	2%
2	repository.trisakti.ac.id Internet Source	2%
3	repository.ub.ac.id Internet Source	2%
4	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%
5	www.scribd.com Internet Source	1%
6	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%
7	eprints.unram.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes

On

Exclude matches

Off

Exclude bibliography On

Maria Ernasia Abuk

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
