

# SALESTINUS OSO

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 02-Apr-2024 10:36PM (UTC-0500)

**Submission ID:** 2281755865

**File name:** SALESTINUS\_OSO.docx (56.76K)

**Word count:** 1377

**Character count:** 8702

**METODE CARA PEMBERSIHAN DAN LAMA FERMENTASI  
PEMBUATAN TELUR ASIN BEBEK TERHADAP KADAR GARAM DAN  
ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



**Oleh**

**SALESTINUS OSO  
2017410093**

**8  
PROGRAM STUDI PETERNAKAN**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI**

**MALANG**

**2024**

## RINGKASAN

Telur bebek seringkali menjadi salah satu pilihan utama sebagai sumber protein dalam konsumsi masyarakat. Telur bebek merupakan pilihan utama sebagai sumber gizi yang bergizi untuk masyarakat. Menurut Badan Ketahanan Pangan Indonesia, konsumsi telur di Indonesia meningkat dari 80,89% hingga 89,47% antara tahun 2013 dan 2017. Sebanyak 5,49% dari total kebutuhan telur di Indonesia, atau sekitar 298.000 ton, dipenuhi oleh telur bebek. Telur cenderung mengalami kerusakan setelah lebih dari dua minggu disimpan karena faktor fisik, kimia, dan biologis yang dipicu oleh mikroorganisme. Telur segar yang baru dipisahkan dari induknya memiliki masa simpan yang singkat. Jika dibiarkan terbuka pada suhu ruangan, telur hanya akan bertahan selama 10 hingga 14 hari. Untuk meningkatkan masa simpan telur, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengubahnya menjadi telur asin. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dampak dari durasi dan metode pembersihan yang bervariasi dalam pembuatan telur asin bebek terhadap tingkat garam dan karakteristik organoleptiknya. Manfaatnya adalah memberikan pemahaman tentang bagaimana lama dan cara pembersihan mempengaruhi kadar garam dan kualitas sensorik dari telur asin bebek yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial dan dilaksanakan pada bulan Juni 2023, di Laboratorium Rekayasa Proses di Science Techno Park, Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang. Faktor pertama adalah metode pembersihan cangkang telur (M), dengan dua tingkat, dan faktor kedua adalah lama fermentasi (L), dengan tiga tingkat, menghasilkan enam kombinasi perlakuan. Setiap perlakuan diulang tiga kali, sehingga total ada 18 sampel percobaan. Faktor I: Metode Pembersihan (M<sub>1</sub>: dengan cara digosok dan M<sub>2</sub>: dengan cara tidak digosok) Faktor II: Lama Fermentasi (L) (L<sub>1</sub>: 6 hari, L<sub>2</sub>: 12 hari dan L<sub>3</sub>: 18 hari).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan dari interaksi antara durasi fermentasi dan metode pembersihan terhadap kadar garam putih dan kuning telur pada telur bebek asin. Namun, interaksi tersebut memengaruhi sifat organoleptik seperti aroma, warna, dan rasa secara signifikan.

**Kata kunci :** Cara pembersihan, Lama fermentasi, Telur asin bebek, Kadar garam, Organoleptik

### 1.1 Latar Belakang

Peternakan bebek di Indonesia biasanya difokuskan pada produksi telur sebagai tujuan utamanya. Para peternak bebek cenderung memprioritaskan produksi telur sebagai sumber penghasilan. Sebagian besar telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia berasal dari unggas yang dipelihara di peternakan, menurut data yang dirilis oleh Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia, jumlah bebek yang ada di Indonesia pada tahun 2020 mencapai sekitar 48.588.000 ekor (Makmun, 2020).

Dengan meningkatnya permintaan dan minat masyarakat terhadap daging bebek, pengembangan peternakan bebek menjadi semakin penting. Selain itu, telur bebek diolah menjadi telur asin juga menjadi kebutuhan yang diminati oleh masyarakat, yang berkontribusi pada peningkatan ketersediaan telur bebek. Dari sudut pandang nilai ekonomis, bebek memiliki nilai jual yang tinggi, terutama dilihat dari permintaan yang tinggi dari masyarakat untuk membeli telur bebek. Hal ini disebabkan karena masyarakat telah mengetahui banyak manfaat yang terkandung dalam telur bebek, seperti kandungan protein yang lezat dan mudah dicerna.

Telur bebek merupakan salah satu produk ternak yang sangat diminati oleh masyarakat, menyediakan sumber pangan bergizi yang penting. Menurut data yang dikeluarkan oleh Badan Ketahanan Pangan Indonesia, konsumsi telur di Indonesia mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun 2013 hingga 2017, meningkat dari 80,89% menjadi 89,47%. Sekitar 5,49% dari total kebutuhan telur di Indonesia, atau sekitar 298.000 ton, dipasok oleh telur bebek (Makmun, 2020).

Telur bebek sering dipilih untuk pembuatan telur asin karena mengandung lemak lebih tinggi daripada telur ayam (Qonita et al., 2019). Proses pembuatan telur asin melibatkan perendaman dalam larutan garam, yang berperan sebagai penghasil rasa asin dan pengawet karena kemampuannya menyerap air dari dalam telur (Ramli & Wahab, 2020). Selama proses ini, garam dapat masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit dan menarik air dari putih dan kuning telur. Ion klorida dalam garam berfungsi sebagai penghambat pertumbuhan bakteri di dalam telur, memperpanjang umur simpan dengan menghambat pertumbuhan mikroorganisme (Asiah, 2021). Pengasinan telur merupakan praktik umum sebagai metode pengawetan, bertujuan mencegah kerusakan dan pembusukan sambil memberikan cita rasa khas dari telur asin (Adriana et al., 2019). Salah satu teknik yang umum digunakan adalah merendam telur dalam larutan air garam atau melapisi dengan campuran tanah liat, abu, atau bubuk batu bata (Agustina et al., 2015). Praktik pengasinan telur telah ada sejak zaman kuno dengan tujuan memperpanjang masa simpan dan meningkatkan citarasa. Proses pembuatan telur asin membutuhkan pengetahuan dan keterampilan khusus, termasuk dalam pemilihan telur berkualitas, metode pengasinan (seperti penggunaan larutan air garam dan pelapisan dengan

bahan seperti batu bata merah), serta penentuan waktu yang tepat. Pengasinan telur juga dapat meningkatkan kandungan kuning telur. Pengaraman dilakukan dengan cara membalur telur menggunakan adonan garam, sedangkan pemeraman dilakukan dengan merendam telur yang telah dicampur dengan garam dan kemudian disimpan selama beberapa hari.

Membuat telur asin dengan menggunakan campuran adonan garam dan jenis bubuk tertentu dapat menghasilkan telur asin yang memiliki kualitas lebih baik, warna yang menarik, serta cita rasa yang lebih nikmat. Penambahan bahan tambahan seperti abu batu bata dapat memberikan warna yang menarik dan mempengaruhi tekstur dari telur asin tersebut. Penggunaan serbuk batu bata merah dan garam dalam pengasinan telur juga dapat mengurangi bau amis dan meningkatkan masa simpan telur karena proses tersebut memiliki kemampuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme di dalam telur, sehingga mengurangi risiko pembusukan (Ruriyawati Listyorini, 2010).

Pemanfaatan telur bebek sebagai materi dasar dalam produksi telur asin menawarkan sejumlah keunggulan. Telur asin yang berkualitas tinggi umumnya ditandai dengan kuning telur yang kaya akan lemak, sementara bagian putihnya tidak terlalu asin. Potensi pasar untuk produk telur asin tetap tinggi, karena memiliki umur simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan telur segar. Telur asin juga memiliki potensi untuk diekspor jika diproses dengan benar, bebas dari Salmonella, dan memiliki kualitas yang baik. Proses pengolahan telur bebek menjadi telur asin dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkan citarasa, dan mengurangi bau amisnya. Pasar untuk telur asin, terutama di kota besar dan destinasi pariwisata, menunjukkan pertumbuhan yang menjanjikan. Telur asin juga sering dijadikan sebagai oleh-oleh khas yang istimewa, dan telur asin bebek telah menjadi suatu trademark tersendiri (Dwi Margi S, 2013).<sup>10</sup>

Proses pengasinan melibatkan dua teknik utama, yaitu metode kering dan metode basah. Pada metode kering, telur dibungkus dengan campuran dua tumbukan batu bata dan garam yang dicampur menjadi adonan pasta. Di sisi lain, dalam metode basah, telur direndam dalam larutan garam. Pentingnya pemilihan bahan baku menjadi faktor krusial. Telur bebek yang akan digunakan harus segar, dengan usia antara 1 hingga 5 hari, untuk menghasilkan telur asin berkualitas. Telur bebek yang berukuran lebih besar biasanya memiliki cangkang yang lebih tipis dibandingkan dengan yang lebih kecil. Seleksi garam juga penting, dengan memilih kristal garam yang ukurannya tidak terlalu besar maupun kecil (Sari et al., 2015).

Pilih telur bebek berkualitas tinggi, kemudian cuci dan bersihkan dari kotoran yang menempel. Untuk mempercepat proses pengeringan, gunakan kain lap untuk mengeringkan telur dan amplas permukaannya secara merata agar pori-porinya terbuka. Kemudian, siapkan campuran pengasinan dengan mencampurkan batu bata yang sudah dihaluskan, garam, dan air. Setelah campuran pengasinan merata, balut setiap telur dengan adonan tersebut secara merata dengan ketebalan sekitar  $\pm 2$  mm. Telur kemudian disimpan dalam ember plastik selama sekitar 20 hari dan

ditempatkan di tempat yang terbuka. Setelah proses selesai, bersihkan telur dan pastikan telur dalam keadaan utuh dan baik (Yunianti, 2011).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh durasi dan metode pembersihan terhadap tingkat garam dan karakteristik organoleptik dari telur asin bebek?

## **1.3 Tujuan**

Untuk mengetahui pengaruh durasi dan teknik pembersihan dalam produksi telur asin bebek terhadap konsentrasi garam dan evaluasi organoleptiknya.

## **1.4 Manfaat**

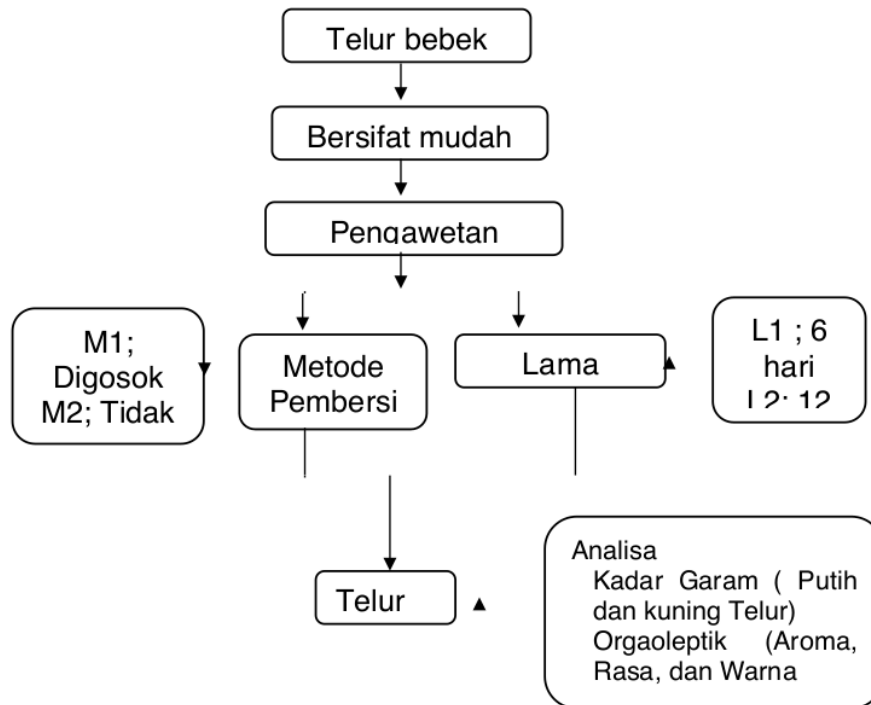
1. Bagi para peneliti, studi ini dapat memberikan wawasan tentang bagaimana lamanya waktu dan teknik pembersihan dalam pembuatan telur asin bebek mempengaruhi tingkat garam dan karakteristik organoleptiknya.
2. Bagi produsen telur asin, untuk mensosialisasikan kepada masyarakat untuk menggunakan metode lama dan cara pembersihan (digosok dan tanpa digosok) dalam pembuatan telur asin
3. Masyarakat akan mendapat pemahaman mengenai pengaruh variasi teknik pembersihan dan lama pembuatan telur asin terhadap tingkat garam dan karakteristik organoleptiknya.

## **1.5 Hipotesis**

Dugaan bahwa teknik dan proses pembersihan dalam pembuatan telur asin bebek dapat berdampak pada tingkat garam dan karakteristik organoleptiknya.

## 1.6 Kerangka Pikir

Pengasinan telur bebek menggunakan batu bata dan kadar garam dengan metode lama dan metode pembersihan dalam pembuatan telur asin diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi untuk memperpanjang masa simpan telur serta meningkatkan rasa produknya.



# SALESTINUS OSO

## ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="https://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	3%
2	Submitted to Universitas Negeri Medan Student Paper	2%
3	Ayun Andi Rahmah, Warnoto Warnoto, Endang Sulistyowati. "Penambahan Level Bumbu Rendang yang Berbeda pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Uji Organoleptik", Buletin Peternakan Tropis, 2020 Publication	1%
4	<a href="http://www.poultryindonesia.com">www.poultryindonesia.com</a> Internet Source	1%
5	<a href="https://mafiadoc.com">mafiadoc.com</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://publikasi.fp.unila.ac.id">publikasi.fp.unila.ac.id</a> Internet Source	1%
7	<a href="https://amarkhodafi.wordpress.com">amarkhodafi.wordpress.com</a> Internet Source	1%



8	<a href="http://rinjani.unitri.ac.id">rinjani.unitri.ac.id</a> Internet Source	1 %
9	<a href="http://ditulis.id">ditulis.id</a> Internet Source	1 %
10	<a href="http://id.scribd.com">id.scribd.com</a> Internet Source	1 %
11	<a href="http://idoc.pub">idoc.pub</a> Internet Source	1 %
12	<a href="http://sulseprov.go.id">sulseprov.go.id</a> Internet Source	1 %
13	<a href="http://books.ebooktake.in">books.ebooktake.in</a> Internet Source	1 %
14	<a href="http://ejournal.unsrat.ac.id">ejournal.unsrat.ac.id</a> Internet Source	1 %
15	<a href="http://liburankejepang.com">liburankejepang.com</a> Internet Source	1 %
16	<a href="http://zombiedoc.com">zombiedoc.com</a> Internet Source	<1 %

Exclude quotes  On

Exclude matches  Off

Exclude bibliography  On

# SALESTINUS OSO

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---