

## Pengaruh Dosis Bawang Putih (*Allium sativum*) Dalam Larutan Garam Terhadap Organoleptik Telur Asin Ayam Ras Lohman

Neneng Rofah Rifani<sup>1</sup>, Titin Nurhayatin<sup>2</sup> dan Tendency Kusmayadi<sup>3</sup>  
Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Garut

\*Korespondensi: 24032119010@faperta.uniga.ac.id

### ABSTRACT

Salted eggs are generally made from duck eggs, but in principle they can be made from all types of poultry eggs, one of which is from chicken eggs. So that it makes a new innovation of garlic salted eggs as a variety of tastes for processed eggs. The aim of the study was to determine the effect of garlic (*Allium sativum*) doses on the organoleptic of chicken salted eggs and to determine the use of garlic (*Allium sativum*) doses which give optimal effect on organoleptic chicken salted eggs. This research was conducted in May-June 2023 for making salted eggs of Lohman flavored chicken Bawang Putih is located in Kampung Geger Pasang, Rt. 02 Rw. 06 Sukarasa Village, Samarang District, Garut Regency, West Java. The study used an experimental method with a completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments and 6 replications. (P1) Adding 26% garlic, (P2) Adding 33% garlic, (P3) Adding 41% garlic. Parameters measured were color, taste, texture, aroma and hedonic test. The results showed that there was an effect of the addition of garlic on the organoleptic of chicken salted eggs in the P3 treatment, color and aroma with the use of a garlic dose of 41%, the P2 treatment had an effect on the organoleptic of the salted chicken eggs on the taste with the use of a garlic dose of 33%.

**Keywords:** Egg Salty Chicken Race Laying Lohman; Onion White; Organoleptic.

### ABSTRAK

Pembuatan telur asin umumnya dari telur itik, namun secara prinsip bisa dibuat dari seluruh jenis telur unggas salah satunya dari telur ayam. Sehingga membuat inovasi baru telur asin bawang putih sebagai keanekaragaman cita rasa terhadap olahan telur. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh dosis bawang putih (*Allium sativum*) terhadap organoleptik telur asin ayam dan untuk mengetahui penggunaan dosis bawang putih (*Allium sativum*) yang memberikan 41 % pengaruh optimal terhadap organoleptik telur asin ayam. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2023 pembuatan telur asin ayam ras lohman rasa bawang putih bertempat di Kampung Gegerpasang, Rt. 02 Rw. 06 Desa Sukarasa, Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut, Jawa Barat. Penelitian menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan dan 6 ulangan. (P1) Penambahan dengan bawang putih 26%, (P2) Penambahan bawang putih 33%, (P3) Penambahan bawang putih 41%. Parameter yang diukur adalah warna, rasa, tekstur, aroma dan uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan bawang putih terhadap organoleptik telur asin ayam pada perlakuan P3 warna dan aroma dengan penggunaan dosis bawang putih 41%, perlakuan P2 memberikan pengaruh terhadap organoleptik telur asin ayam pada rasa dengan penggunaan dosis bawang putih 33%.

**Kata kunci:** Telur Asin Ayam Ras Petelur Lohman; Bawang Putih; Organoleptik.

### PENDAHULUAN

Telur asin merupakan salah satu teknologi peternakan yang banyak diminati. Sebagian besar telur asin terbuat dari telur itik. Telur merupakan salah satu pengolahan telur dengan penambahan garam untuk memperpanjang umur simpan telur. Penambahan garam dalam jumlah tertentu mempengaruhi rasa asin telur asin. Semakin lama masa simpannya, telur akan terasa lebih asin (Isnani, 2018).

Pengawetan merupakan cara untuk menjaga kualitas telur ayam, menjaga agar telur ayam tidak rusak dan memperpanjang umur simpan telur ayam. Pengawetan telur ayam yang paling sederhana adalah dengan cara diasinkan atau diolah menjadi telur asin (Lukito dkk, 2012).

Telur itik memiliki kerabang telur yang sangat tebal sehingga membutuhkan persentase bawang putih yang besar, dibandingkan telur ayam yang memiliki kerabang telur yang sangat kecil sehingga membutuhkan persentase yang sangat kecil. Hal ini sesuai dengan penelitian Sumarni dan Djuarnani (1995) Kerabang telur merupakan bagian telur yang membungkus isi telur dan berfungsi mengurangi kerusakan fisik maupun kerusakan biologis, serta dilengkapi dengan pori-pori, Ketebalan kerabang telur itik yaitu 0,3-0,5 mm. Sesuai dengan pernyataan Steward dan Abbott (1972) Kerabang ayam dinyatakan tipis karena relatif berpori lebih banyak dan berpori besar, bahwa tebal kerabang telur normal untuk ayam ras berkisar antara 0,33-0,35 mm.

Bawang putih (*Allium sativum*) banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bumbu untuk penyedap masakan. Bawang putih memiliki komponen sulfur yang lebih tinggi dibandingkan dengan spesies *Allium* lainnya. Komponen sulfur inilah yang memberikan bau khas bawang putih (Kurnia, dkk. 2017).

Penambahan bawang putih pada pengolahan telur asin itik sebanyak 15% dan 35% disimpulkan bahwa telur asin dengan penambahan bawang putih baik 15% maupun 35% memberikan hasil uji hedonik suka (4), dengan demikian penggunaan bawang putih diatas sudah memberikan hasil yang optimal (Nawang Sari, 2020). Sementara hasil penelitian Kurnia dkk (2017) pada telur itik penggunaan bawang putih 15-45% memberikan hasil pada uji hedonik (suka) dan berbeda nyata untuk warna dan rasa.

Penambahan bawang putih pada telur asin akan meningkatkan cita rasa dalam olahan telur berupa aroma khas bawang, dan khasiat bawang putih dapat mencegah serta mengobati berbagai penyakit seperti penurunan kadar kolesterol. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Kurnia dkk. (2017) Penambahan bawang putih pada pembuatan telur asin merupakan upaya diversifikasi cita rasa sehingga tidak menutup kemungkinan meningkatnya peminat telur asin dan juga meningkatkan peluang usaha bagi pedagang, peternak telur asin. Selain itu, untuk mempertahankan dan meningkatkan minat konsumen terhadap telur asin baik bagi wisatawan lokal maupun

mancanegara, perlunya dilakukan kajian dan peningkatan kualitas (warna, aroma, tekstur dan rasa) dari makanan bergizi tersebut.

## METODE

### 1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2023. Tempat pembuatan telur asin bawang dilakukan di Kampung Gegerpasang, Rt 02 Rw 06, Desa Sukarasa, Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut, Provinsi Jawa Barat.

### 2. Prosedur Penelitian

#### A. Tahap Persiapan

Telur diambil dan diseleksi dari salah satu peternak ayam disiapkan sebanyak 90 butir telur untuk kebutuhan perlakuan yaitu 3 perlakuan dengan 6 kali ulangan, setiap satuan perlakuan digunakan 5 butir telur. Selanjutnya telur diampas sebanyak 3 kali agar bahan lebih mudah menyerap dan masuk kedalam.

#### B. Tahap pembuatan media telur asin

Sebelumnya bahan dan alat disiapkan, setiap ulangan menggunakan 5 butir telur ayam yang akan diasinkan dengan media pembuatan yang terdiri dari 750 ml air, 35% garam dan penambahan 26%, 33% dan 41% bawang putih.

#### C. Tahap persiapan bahan bawang putih

Bahan yang digunakan adalah bawang putih dengan kebutuhan setiap perlakuan 26% (262,5 gram), 33% (337,5 gram) dan 41% (412,5 gram).

### 3. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode ekperimental. Rancangan yang digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan, perlakuan terdiri dari:

P1 = Penambahan bawang putih 26%.

P2 = Penambahan bawang putih 33%.

P3 = Penambahan bawang putih 41 %.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam menurut (Muhamad, dkk., 2014) dengan model matematika sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + T_i + \varepsilon_{ij}$$

Keterangan :

$Y_{ij}$  = Nilai Pengamatan dari ulangan ke  $-j$  yang memperoleh perlakuan ke- $i$

$\mu$  = Rata-rata umum

$T_i$  = Pengaruh perlakuan ke  $-i$

$\varepsilon_{ij}$  = Galat percobaan perlakuan ke- $i$  ulangan ke  $-j$

$i$  = Banyaknya perlakuan

$j$  = banyaknya ulangan

Apabila analisis variansi yang diperoleh berbeda nyata, maka untuk menguji perbedaan antar perlakuan dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Jarak Berganda Duncan, dengan rumus sebagai berikut :

$$S_x = \frac{\sqrt{KTGalat}}{r}$$

$$LSR_x = SSR_x \times S_x$$

Keterangan :

$S_x$  = Simpangan Baku

KTG = Kuadrat o Tengah Galat

$SSR_x$  = *StudentoSignificant Range*

$LSR_x$  = Jarak Beda Nyata Terkecil

$r$  = Ulangan

$d$  = Selisih rata-rata antar perlakuan

Kaidah Keputusan :

$d \leq LSR_x$ , maka tidak berbeda nyata

$d > LSR_x$ , maka berbeda nyata.

#### **4. Parameter yang diamati**

##### **A. Warna**

Warna penting untuk makanan bersama dengan bau, rasa, aroma dan tekstur. Warna berperan penting sebagai penerimaan makanan. Selain itu, warna dapat memberikan petunjuk tentang perubahan kimia pada makanan, seperti pencoklatan dan karamelisasi.

##### **B. Rasa**

Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam produk pangan. Dengan ini masyarakat atau peternak dapat membuat produk dengan keragaman yang banyak dan rasa merupakan faktor penentu kualitas produk.

##### **C. Aroma**

Aroma merupakan faktor yang memegang peranan penting dalam pengujian produk, dimana aroma dapat memberikan kualitas pada produk dengan menggunakan indra penciuman yaitu bau pada produk.

##### **D. Tekstur**

Tekstur merupakan parameter yang sangat penting dalam menjaga kualitas telur. Kemasiran dalam telur asin merupakan karakter penting untuk penerimaan konsumen yang menyukai telur asin.

##### **E. Uji Hedonik**

Uji hedonik juga disebut kesukaan terhadap keseluruhan telur. Panelis diminta tanggapan pribadinya Tentang kesukaan atau ketidaksukaan. Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **1. Warna Kuning Telur Asin Ayam**

Kuning telur merupakan bagian terpenting dari telur, karena mengandung makanan untuk perkembangan embrio. Telur segar, kuning telurnya ada di tengah bentuknya bulat dan warnanya kuning sampai jingga. Kuning telur dilapisi oleh selaput tipis yang sangat kuat dan elastis yang disebut selaput vitellin. Selain itu, pada kuning telur tidak terdapat bercak daging maupun bercak darah. Kuning telur yang berkualitas baik adalah yang bersih dan tidak terdapat bercak darah atau noda yang menempel pada kuning telur (Elias, 1996). Hasil analisis disajikan pada tabel 1.

**Tabel 1. Analisis ragam terhadap warna telur asin.**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	Fhitung	F table 0.05
Perlakuan	2	0,94	0,47	3,74	3,68
Galat	15	1,88	0,13		
Total	17	2,82			

Keterangan : Perlakuan menunjukkan berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap warna telur asin.

Hasil analisis ragam menunjukkan telur asin ayam yang diberi bawang putih (*Allium sativum*) memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) pada warna kuning telur asin ayam bawang. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan bawang putih yang berbeda mempengaruhi warna telur asin ayam bawang. Untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan, maka dilakukan Uji Jarak Berganda Duncan yang hasilnya disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan terhadap Warna Telur Asin Ayam bawang.**

Perlakuan	Rata-rata %	Signifikansi (0,05)
P2	3,73	a
P1	3,77	a
P3	4,23	b

Keterangan : Huruf yang tidak sama kearah kolom menunjukkan berbeda nyata.

Berdasarkan Uji Jarak Berganda Duncan pada Tabel 2. Menunjukkan bahwa penambahan bawang putih memberikan pengaruh terhadap warna telur asin ayam. Warna telur dengan pemberian bawang putih 33% pada P3 dengan hasil rata-rata 4,23 (Kuning) berbeda nyata dengan P1 dan P2. Hal ini dikarenakan peningkatan penambahan bawang putih memberikan pengaruh berbeda nyata yakni karena semakin meningkat penambahan bawang putih warna kuning telur asin menjadi semakin kuning. Hal ini disebabkan karena bawang putih bersifat higroskopis artinya dapat menyerap air yang berada didalam kuning telur, dengan demikian warna semakin kuning disebabkan oleh akumulasi dari pigmen kuning telur terhadap warna (Lisiswanti dkk, 2017). Dibandingkan dengan hasil penelitian Kurnia (2017) Kehilangan air dari telur menyebabkan perubahan warna pada kuning telur, serta konsentrasi garam menyebabkan kadar air telur menurun sehinggaoadanya perubahan warna pada kuning telur.

## 2. Rasa Telur Asin Ayam

Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam produk pangan. Rasa telur asin umumnya terasa asin, sesuai dengan tingkat pemberian garam dalam pembuatan telur asin dan juga lama pemeraman. Rasa mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan derajat penerimaan konsumen dan kualitas suatu bahan makanan (Larasati, 2018). Hasil analisis disajikan pada tabel 3.

**Tabel 3. Analisis Ragam terhadap Rasa Telur Asin Bawang**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	FHitung	Ftabel 0.05
P	2	0,43	0,22	3,73	3,68
Galat	15	0,87	0,06		
Total	17	1,30			

Keterangan : Perlakuan menunjukkan berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap rasa telur asin.

Hasil analisis ragam menunjukkan telur asin ayam yang diberi bawang putih (*Allium sativum*) memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) pada rasa telur asin ayam bawang. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan bawang putih yang berbeda mempengaruhi rasa telur asin ayam bawang. Untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan, maka dilakukan Uji Jarak Berganda Duncan yang hasilnya disajikan pada Tabel 4

**Tabel 4. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan terhadap Rasa Telur Asin bawang.**

Perlakuan	Rata-rata	Signifikansi (0,05)
P1	3,73	a
P3	3,83	ab
P2	4,10	b

Keterangan : Huruf yang tidak sama kearah kolom menunjukkan berbeda nyata.

Berdasarkan Uji Jarak Berganda Duncan pada Tabel 4. Menunjukkan bahwa peningkatan Penambahan bawang putih memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap telur asin ayam. Rasa telur asin dengan penambahan bawang putih 33% pada perlakuan P2 dengan hasil rata-rata 4,10 (Gurih) tidak berbeda nyata terhadap perlakuan P3 dengan hasil rata-rata 3,83 (Gurih), namun berbeda nyata dengan P1 dengan hasil rata-rata 3,73 (Gurih). Hal ini adanya pengaruh bawang putih yang ditambahkan pada proses pembuatan telur asin terhadap kepekaan larutan garam, karena bawang

putih memiliki zat-zat didalamnya seperti *allicin* sehingga mudah masuk secara optimal dengan tingkat kekentalan adonan yang menjadikan bawang putih menembus kedalam pori-pori.

Hal ini sesuai dengan pernyataan Kurnia (2017) semakin tinggi penambahan bawang putih pada proses pengasinan telur, maka kadar garam atau rasa asin pada telur asin semakin menurun, hal ini diduga adanya pengaruh bawang putih yang ditambahkan pada proses pembuatan telur asin terhadap kepekatan larutan garam.

### 3. Tekstur Telur Asin Ayam.

Kemasiran telur asin dapat terjadi karena kemampuan NaCl untuk mengikat air mempunyai afinitas yang lebih besar dari pada protein menyebabkan ikatan antar molekul semakin kuat. Ikatan yang kuat menyebabkan protein menggumpal. Pengumpulan protein dalam kuning telur menyebabkan tekstur berpasir (Nurhidayat dkk., (2013). Hasil analisis disajikan pada tabel 5.

**Tabel 5. Analisis terhadap Tekstur Telur Asin Bawang**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	Fhit	FTabel 0.05
P	2	0,016	0,02	0,10	3,68
Galat	15	2.44	0,16		
Total	17	2,47			

Keterangan : Perlakuan menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tekstur telur asin.

Hasil analisis ragam menunjukkan telur asin ayam yang diberi bawang putih (*Allium sativum*) memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ) pada tekstur telur asin ayam bawang. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan bawang putih pada telur asin tidak mengubah tekstur. Telur yang direndam dapat dipengaruhi oleh adanya kadar garam dan air di dalam telur. Hal ini sejalan dengan Chi dan Tseng (1998) yang menyatakan bahwa pembusukan terjadi karena pengaruh garam dan air pada kuning telur.

Tekstur pasir kuning telur merupakan tekstur berpasir yang sangat khas telur asin yang disebabkan oleh reaksi antara lipoprotein yang terdapat pada kuning telur dengan garam yang masuk ke dalam kuning telur (Ivan, M.M dan Rina. 2014). Hal ini sejalan dengan Chi dan Tseng (1998) yang menyatakan bahwa tekstur disebabkan oleh membesarnya butiran pada kuning telur dan adanya dehidrasi air pada kuning telur selama proses penggaraman akan menyebabkan kemasiran pada kuning telur.



#### 4. Aroma Telur Asin Ayam

Aroma merupakan bahan makanan yang sangat menentukan kelezatan makanan, sehingga aroma dan rasa memiliki terhadap hubungan yang erat, hal-hal yang berkaitan dengan komponen kimia penyebab aroma juga merupakan penyebab rasa (Sultantry dan Kasenger, 2001). Hasil analisis disajikan pada tabel 6.

**Tabel 6. Analisis Ragam terhadap Aroma Telur Asin Bawang**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	FHitung	F <sub>Tabel</sub> 0.05
P	2	0,66	0,33	3,94	3,68
Galat	15	1,25	0,08		
Total	17	1,91			

Keterangan : Perlakuan menunjukkan berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma telur asin.

Hasil analisis ragam menunjukkan telur asin ayam yang diberi bawang putih (*Allium sativum*) memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ) pada tekstur telur asin ayam bawang. Untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan, maka dilakukan Uji Jarak Berganda Duncan yang hasilnya disajikan pada Tabel 7.

**Tabel 7. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Pengaruh Perlakuan terhadap Aroma Telur Asin Ayam bawang.**

Perlakuan	Rata-rata	Signifikansi (0,05)
P1	3,20	a
P2	3,40	ab
P3	3,67	b

Keterangan : Huruf yang tidak sama kearah kolom menunjukkan berbeda nyata.

Berdasarkan uji jarak berganda Duncan pada Tabel 7. Menunjukkan bahwa peningkatan penambahan bawang putih memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap telur asin ayam. Aroma telur penambahan bawang 55% pada P3 dengan hasil rata-rata 3,67 (Beraroma bawang) berbeda nyata dibandingkan pada P2 dengan hasil rata-rata 3,40 (Agak beraroma), namun tidak berbeda nyata dengan perlakuan P1 dengan hasil rata-rata 3,20 (Beraroma bawang).

Hal ini menunjukkan bahwa penambahan bawang putih pada telur asin akan memberikan efek perubahan aroma, hal ini dipengaruhi oleh kandungan allicin pada

bawang putih. Bawang putih memiliki ciri khas aroma tajam dalam penggunaannya, terdapat perbedaan aroma khas bawang putih yang signifikan antara masing-masing perlakuan, diduga karena bawang putih memiliki karakteristik aroma yang tajam. Hal ini sesuai dengan pernyataan Amagase (2006) bahwa senyawa yang paling banyak terdapat pada bawang putih adalah *allicin*. *Allicin* berpengaruh atas bau dan rasa bawang putih.

Hal ini menunjukkan bahwa penambahan bawang putih pada telur asin tidak mengubah tekstur. Telur yang direndam dapat dipengaruhi oleh adanya kadar garam dan air di dalam telur. Hal ini sejalan dengan Chi dan Tseng (1998) yang menyatakan bahwa pembusukan terjadi karena pengaruh garam dan air pada kuning telur.

Teksturomasirotelur merupakan tekstur berpasiroyang sangat khas telur asin yang disebabkanoleh reaksi antara lipoproteinoyang terdapat pada kuningotelur dengan garam yang masukoke dalam kuning telur (Ivan, M.M dan Rina. 2014). Hal ini sejalan dengan Chi dan Tseng (1998) yang menyatakan bahwa tekstur disebabkan oleh membesarnya butiran pada kuning telur dan adanya dehidrasi air pada kuning telur selama proses penggaraman akan menyebabkan kemasiran pada kuning telur.

## 5. Uji Kesukaan Telur Asin Ayam

Uji hedonik adalah teknik yang dirancang untuk mengukur tingkat keinginan produk, skala kategori mulai dari yang sangat berbeda, karena suka, tidak suka, suka, sangat suka, dengan jumlah kategori yang beragam (Suryono dkk, 2018). Rataan terhadap aroma telur asin ayam disajikan pada Tabel 8.

**Tabel 8. Analisis Ragam Pengaruh Perlakuan Kesukaan Telur Asin Ayam Bawang**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	Fhit	F <sub>Tabel</sub> 0.05
P	2	0,03	0,16	0,13	3,68
Galat	15	1,77	0,118		
Total	17	1,80			

Keterangan : Perlakuan menunjukkan berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kesukaan telur asin.

Hasil analisis ragam menunjukkan telur asin ayam yang diberi bawang putih (*Allium sativum*) memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap uji kesukaan telur asin ayam. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan bawang putih pada telur asin akan memberikan efek perubahan terhadap tingkat kesukaan. Hal ini dikarenakan kesukaan konsumen terhadap suatu produk didasarkan pada kualitas dan

kuantitas produk yang dihasilkan, selain itu banyak karakteristik atau kualitas yang memberikan kesan terhadap suatu produk.

Kesukaan merupakan penilaian akhir panelis dan merupakan kunci diterima atau tidaknya suatu produk (Rampengan dkk, 1985). Wagiyono (2003) menambahkan bahwa keinginan konsumen dapat diketahui dengan melakukan survei konsumen untuk mengetahui apa yang menjadi kebutuhan dan keinginannya, karena kebutuhan dan keinginan serta kemampuan konsumen tidak selalu sinkron. Salah satu cara untuk mengetahui keinginan konsumen terhadap produk makanan dan minuman dapat dilakukan dengan uji kesukaan.

## KESIMPULAN

1. Terdapat pengaruh penambahan bawang putih (*Alliumosativum*) terhadap organoleptik telur asin ayam terhadap Warna, Rasa dan Aroma, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji hedonik dan Tekstur.
2. Penggunaan dosis bawang putih memberikan hasil paling optimal terhadap organoleptik telur asin ayam pada perlakuan P3 terhadap warna dan aroma dengan penggunaan dosis bawang putih 41%. Pada perlakuan P2 memberikan hasil yang optimal terhadap organoleptik telur asin ayam terhadap rasa dengan penggunaan dosis bawang putih 33%.

## SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk membuat telur asin menggunakan penambahan bawang putih sebanyak 41% terhadap warna, aroma dan penambahan bawang putih sebanyak 33 % terhadap rasa yang disukai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amagase, 2006. *Clarifying the real bioactive constituents of garlic. The Journal of Nutrition.* 136: 716S-725S.
- Chi, S. P. and K. H. Tseng. 1998. *Physicochemical properties of salted pickled yolk from duck and chicken eggs.* J. Food Sci. 63 : 27-30.
- Elies, G. P.,. 1996 *Rahasia Telur.* Balai Pustaka. Jakarta.
- Isnani, R. 2018. Uji Organoleptik Perendaman Telur Asin Dengan Menggunakan Ekstrak Jeruk Purut. *Skripsi.* Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Ivan, M.M dan Rina. 2014. *Uji Organoleptik Telur Asin dengan Konsentrasi Garam dan Masa Peram yang Berbeda.* Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten Jl. Raya Ciptayasa Km. 01. Serang.
- Kurnia N, dkk. 2017. Pengaruh Penambahan Bawang Putih Terhadap Kualitas Telur Asin. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga.* Vol 9. Hal 1.



- Larasati, D. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bumbu Konro dan Lama Waktu Pemeraman Telur Asin Terhadap Palatabilitas Konsumen. *Skripsi*. Universitas Bosowa. Makasar.
- Lisiswanti R dkk, 2017. Aliicin pada Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Terapi Alternatif Diabetes. Universitas Lampung. *Jurnal Majority*. Vol.6 No.2.
- Lukito, G.A., A. oSuwarastuti dan A. Hintono. 2012. oPengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Telur Puyuh Asin. *Jurnal Animal Agriculture*. 5(3): 17-22.
- Muhamad, I., A. Rusgiyono, dan A. oMukid. 2014. Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap. *Jurnal Gaussian*. 3 (2): 183-189.
- Nawangsari N.D, 2020. Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Telur Asin Rasa Bawang. Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta. Magelang. *Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu*. Vol 2 (3), Oktober 2020 : 144-149.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. 2012. Kadar Air, Kemasiran dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(3): 813-820.
- Rampengan, V., J. Pontoh dan J. oSembel, 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Indonesia Bagian Timur, Makassar.
- Steward, G.F. dan J.C. Abbott. 1972. *Marketing Eggs and Poultry*. Third Printing. Food and Agricultural Organization (FAO) the United Nation, Rome.
- Sultanry, R., dan Kasenger, B., 2001. *Kimia Pangan*. Penerbit Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang.
- Sumarni dan N. Djuarnani. 1995. *Diktat Penanganan Pascapanen Unggas*. Departemen Pertanian. Balai Latihan Pertanian. Ciawi. Bogor.
- Suryono dkk, 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap Produk. Politeknik Pariwisata Prima Internasional. *Jurnal Pariwisata*. Vol. 5 No.2.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.