

## Pengaruh Penambahan Air Rebusan Serai Dapur pada Metode Pengasinan Berbeda terhadap Penyusutan Bobot dan Tingkat Kesukaan Telur Asin Itik

Suci Amalan Shaliiha, Tati Rohayati, Ervi Herawati  
Universitas Garut

\*Korespondensi: [tatirohayati@uniga.ac.id](mailto:tatirohayati@uniga.ac.id)

### ABSTRACT

*Salted eggs are livestock products that have a high nutritional content, with the addition of lemongrass cooking water, it will add flavor to the salted eggs. The purpose of this study was to determine the effect of adding lemongrass cooking water to different salting methods on weight loss and preference for salted duck eggs. Research and data collection was carried out in May-June 2023 in Panawuan Village, Tarogong Kidul District, Garut Regency. The study used an experimental method, comparing the addition of lemongrass cooking water in the wet and dry salting methods. The variables observed were weight loss and the hedonic test. The data analysis used was the T-test Independent using the SPSS 22. The results showed that the addition of lemongrass cooking water to the different salting methods, namely the wet method and dry method, did not affect of the weight loss, the preference level for color and texture, but affect the preference level for color and flavor of salted duck eggs. The dry salting method gives the best results on the level of preference for color, while the wet method gives the best result on the level of preference for the flavor of duck salted eggs.*

**Keywords:** *Duck Salted Egg, Lemongrass, Weight Loss, Hedonic Test*

### ABSTRAK

Telur asin adalah produk ternak yang memiliki kandungan gizi tinggi, dengan penambahan air rebusan serai dapur maka akan menambah citarasa pada telur asin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbeda terhadap penyusutan bobot dan tingkat kesukaan telur asin itik. Penelitian dan pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2023 di Kp Panawuan Kecamatan Tarogong Kidul Kabupaten Garut. Penelitian menggunakan metode eksperimental, membandingkan metode pengasinan basah dan kering. Variabel yang diamati adalah penyusutan bobot dan uji hedonik. Analisa data menggunakan uji-T tidak berpasangan menggunakan aplikasi SPSS 22. Hasil penelitian menunjukkan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbeda yaitu metode basah dan metode kering tidak berpengaruh terhadap penyusutan bobot, tingkat kesukaan terhadap rasa dan teksur, tetapi berpengaruh terhadap tingkat kesukaan warna dan aroma telur asin itik. Metode pengasinan kering memberikan hasil terbaik pada tingkat kesukaan warna, sedangkan metode basah memberikan hasil terbaik pada tingkat kesukaan aroma telur asin itik.

**Kata Kunci :** Telur Asin Itik, Serai Dapur, , Penyusutan Bobot Telur. Uji Hedonik

## PENDAHULUAN

Telur merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan juga bergizi tinggi. Selain itu, telur mudah di peroleh dan harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lain. Menurut Sudaryani (2009), telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu, telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk anak-anak dalam masa perkembangan yang memerlukan protein dan mineral dalam jumlah banyak.

Salah satu telur yang paling banyak dikonsumsi adalah telur itik. Telur itik merupakan salah satu bahan pangan yang cukup sempurna yang mengandung zat gizi yang tinggi, kaya akan protein, lemak, dan zat-zat lain yang dibutuhkan tubuh. Menurut Warisno (2005), kandungan protein dalam telur itik lebih tinggi, yaitu 13,1 gram per 100 gram dibandingkan dengan telur ayam 12,8 gram per 100 gram telur. Kelemahan telur secara umum yaitu mempunyai sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Menurut Marssy (2007), penggunaan telur itik didalam masakan tidak seluas telur ayam karena bau amisnya lebih tajam. Kondisi yang demikian itu, memerlukan cara untuk meningkatkan konsumsi dan memperpanjang masa simpan pada telur itik, salah satu yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuat telur asin.

Proses pembuatan telur asin biasa dilakukan dengan 2 metode yaitu pemeraman (metode kering) dan perendaman (metode basah). Pada metode pemeraman dilakukan dengan membuat adonan yang telah dicampur dengan garam kemudian membaluri telur dengan adonan tersebut, sedangkan dengan metode perendaman dilakukan dengan merendam telur di dalam air yang telah dicampurkan dengan garam kemudian menyimpannya selama beberapa hari. Kedua metode pengasinan ini mempunyai kelebihan dan kekurangan masing-masing. Metode basah memiliki kemampuan penetrasi garam kedalam telur berlangsung lebih cepat, akan tetapi albumin telur relatif lebih basah. Sebaliknya, metode kering penetrasi garam lebih lambat tetapi albumin telur lebih padat (Lukman, 2008).

Pemilihan metode pengasinan sangat penting untuk mempertahankan kualitas dan daya simpan telur. Kemungkinan terciumnya bau amis atau bau kurang sedap pada telur asin dapat diatasi dengan cara membuatnya menjadi telur asin aromatik. Salah satu proses pada pembuatannya dapat ditambahkan dengan beberapa jenis tanaman seperti daun salam, daun jeruk atau serai dapur yang bisa menghilangkan bau amis lebih efektif dan memberikan citarasa yang khas. Tanaman serai dapur (*Cymbopogon citratus*) adalah

salah satu tanaman yang memiliki banyak manfaat, yang biasa digunakan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Tanaman ini dikenal dengan istilah *lemongrass* karena memiliki bau yang kuat seperti aroma lemon. Menurut Suharman (2012), kandungan senyawa utama penyusun minyak serai dapur adalah *sitronelal*, *sitronelol* dan *geraniol*. Gabungan ketiga komponen utama ini menentukan intensitas bau harum yang khas. Aroma yang khas ini dapat diserap melalui pori-pori telur sehingga menimbulkan perubahan aroma dan rasa pada telur yang lebih baik. Rahmawati (2019) menyatakan bahwa penambahan konsentrasi ekstrak serai dapur terbaik pada pembuatan telur asin yaitu sebanyak 25% karena dapat mempertahankan kualitas sifat, fisik, kimia dan organoleptik pada telur asin. Serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada pengelolaan telur asin merupakan inovasi baru yang diharapkan dapat meningkatkan flavor dan citarasa yang lebih baik pada selera konsumen.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental, meliputi beberapa tahap percobaan yaitu sebagai berikut :

### 1. Tahap Persiapan

- 1) Dipilih telur itik yang berumur yang sama yaitu 1-3 hari.
- 2) Dilakukan sortasi dengan memilih telur yang tidak retak, tidak berbau, dan berbentuk oval (normal)
- 3) Telur dibersihkan dengan cara menggosoknya menggunakan spon basah secara perlahan agar kotoran yang menempel pada kulit telur bisa hilang.
- 4) Telur ditimbang untuk mengetahui bobot awal pada masing-masing telur, dipilih yang bobotnya 60-75 gram.
- 5) Selanjutnya, telur itik diampelas agar mempermudah penetrasi garam ke dalam telur itik.

### 2. Pembuatan Air Rebusan Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*)

- 1) Tanaman serai dapur yang digunakan adalah tanaman yang masih segar
- 2) Serai dapur dicuci hingga bersih untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel.
- 3) Serai dapur ditimbang sebanyak 1.500 gram untuk mendapatkan air rebusan sebanyak 25% dari bahan pemeraman.
- 4) Serai dapur dipotong-potong dengan panjang 0.5 cm untuk memudahkan dalam proses perebusan.
- 5) Serai dapur yang telah dipotong-potong dimasukkan ke dalam panci lalu ditambahkan air dengan jumlah yang sama dengan serai dapur yaitu 1.500 ml.
- 6) Dididihkan selama 8 menit dalam keadaan panci tertutup sampai air rebusan berwarna kekuningan, kemudian didinginkan dan disaring untuk mendapatkan air rebusan serai dapur.

### 3. Pembuatan Media Pengasinan

Metode pengasinan ini dibuat dengan 2 cara yang berbeda yaitu :

#### A. Perendaman menggunakan larutan air garam (metode basah)

- a. Air sebanyak 2.500 ml dimasukkan kedalam panci.
- b. Garam krosok sebanyak 1.250 gram dimasukkan kedalam panci yang berisi air sebanyak 2.500 ml, kedua bahan diaduk hingga garam krosok larut dalam air, dididihkan selama 8 menit.
- c. Larutan garam di angkat dari tungku dan dinginkan
- d. Larutan garam yang sudah dingin dimasukkan kedalam toples kemudian ditambahkan air rebusan serai dapur sebanyak 625 ml, diaduk sampai rata.
- e. Telur itik sebanyak 25 butir yang sudah ditimbang dan dibersihkan sebelumnya dimasukkan/direndam kedalam wadah campuran larutan garam dan air rebusan serai dapur.
- f. Agar telur tidak mengapung pada saat perendamannya maka diatas permukaan air campuran larutan garam dan air rebusan serai dapur diletakan kantong plastik yang berisi air.
- g. Toples ditutup dengan rapat dan diletakan ditempat yang kering dalam suhu ruangan selama 14 hari.

#### B. Pengasinan dengan metode pemeraman

- a. Abu gosok sebanyak 1.250 gram dan serbuk bata merah sebanyak 1.250 gram dimasukkan ke dalam wadah yang sama.
- b. Kedua bahan tersebut diaduk hingga merata.
- c. Garam krosok sebanyak 1.250 gram dimasukkan kedalam wadah yang telah berisi campuran bahan abu gosok dan serbuk bata merah kemudian aduk kembali sampai merata.
- d. Air rebusan serai dapur sebanyak 625 ml ditambahkan sedikit demi sedikit kedalam adonan sebelumnya.
- e. Jika dirasa kurang basah, dicampur sedikit air hingga adonan menjadi kental dan dapat melekat pada kulit telur.
- f. Satu butir telur dibalut dengan adonan sebanyak 100 gram, dilakukan pada telur-telur yang lainnya.
- g. Telur yang sudah dibalut dengan adonan kemudian diletakan ke dalam wadah dan simpan ditempat yang kering dalam suhu ruangan selama 14 hari.

### 4. Pemanenan Telur Asin

Setelah masa pengasinan selesai kemudian telur itik dipanen dan dicuci selanjutnya direbus selama 20 menit, lalu diangkat dan ditiriskan.

### 5. Parameter yang Diamati

#### 1. Penyusutan Bobot Telur

Rumus penyusutan bobot telur dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

$$\frac{\text{Bobot telur awal} - \text{Bobot telur setelah diasinkan}}{\text{bobot telur setelah diasinkan}} \times 100\%$$

## 2. Uji Tingkat Kesukaan

Panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang diberi formulir isian untuk memberikan penilaian terhadap sampel yang disediakan. Sampel yang diuji pada panelis disajikan secara acak dengan cara pemberian kode tertentu yang masing-masing terdiri dari dua abjad. Panelis diharapkan dapat menanggapi persepsi kesukaannya pada sampel yang telah diberikan meliputi nilai hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur. Skala hedonik yang digunakan yaitu (1) sangat tidak suka; (2) tidak suka; (3) agak suka; (4) suka; (5) sangat suka.

**Tabel 1. Skala Hedonik yang Digunakan dalam Penelitian**

Kategori	Skor
Sangat Suka	5
Suka	4
Agak Suka	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Sumber : Kartika dkk (1998).

Analisi data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Uji-t tidak berpasangan, pengolahan data menggunakan software SPSS 22.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Penyusutan Bobot Telur

Penyusutan bobot merupakan salah satu parameter kualitas fisik telur yang diamati melalui perhitungan antara selisih bobot awal dan bobot akhir. Berdasarkan penelitian ini, terjadi penyusutan bobot telur pada kedua metode pengasinan baik basah maupun kering. Hasil analisis disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Hasil Uji-T Tidak Berpasangan terhadap Penyusutan Bobot Telur**

Perlakuan	Jumlah Data	Rataan	Simpangan Baku	T <sub>hitung</sub>	Nilai-P
Metode Basah	25	0.025	0.020	-1.576	0.121
Metode Kering	25	0.037	0.031		

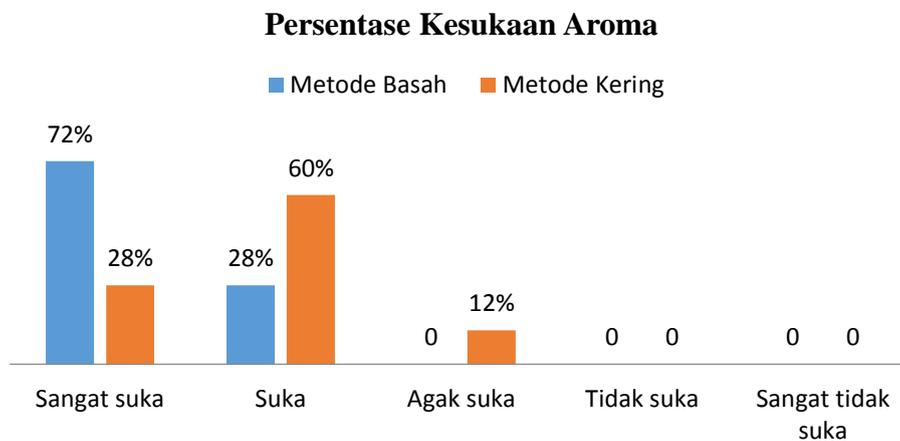
Keterangan : Perlakuan menunjukkan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap penyusutan bobot telur.

Hasil uji-T Tidak Berpasangan telur asin itik dengan perlakuan metode basah dan metode kering berpengaruh tidak nyata ( $P>0.05$ ) terhadap penyusutan bobot telur. Nilai rata-rata susut bobot yang diperoleh pada metode basah yaitu sebesar 0.025 g dan pada metode kering sebesar 0.037 g. Penyusutan bobot telur tersebut terjadi karena adanya penguapan air ke udara selama masa penyimpanan. Sesuai dengan pendapat Yosi dkk (2017) bahwa penyusutan bobot telur disebabkan karena adanya penguapan air dan gas dari dalam telur yang keluar melalui pori-pori kulit telur. Penguapan air dipengaruhi oleh suhu dan waktu pemasakan, pH, dan tekanan udara (Wulandari, 2002). Selain itu, faktor lain yang mempengaruhi susut bobot pada telur adalah lama penyimpanan, proses pemasakan dan pengawetan telur (Dayurani, dkk., 2019). Pada penelitian ini, semua faktor-faktor yang mempengaruhi penyusutan bobot telur dibuat seragam, sehingga dapat dilihat bahwa metode pengasinan basah dan kering menghasilkan penyusutan bobot telur yang tidak berbeda nyata.

## 2. Uji Tingkat Kesukaan

### 2.1. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Telur Asin Itik

Aroma adalah salah satu parameter yang sangat penting untuk memberikan penilaian penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Hasil uji tingkat kesukaan untuk indikator aroma telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur pada metode pengasinan yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase Kesukaan terhadap Aroma

Pada Gambar 1, dapat diketahui bahwa dari segi aroma telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada pengasinan metode basah jumlah panelis sebanyak 72% memilih kategori sangat suka, dan sebanyak 28% panelis memilih kategori suka, sedangkan pada metode kering jumlah sebanyak 28% panelis memilih kategori sangat suka, sebanyak 60% panelis memilih kategori suka, dan sebanyak 12% panelis memilih kategori agak suka. Hasil analisis uji-T tidak berpasangan

terhadap indikator aroma telur asin dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbedadidijadikan pada Tabel 3.

**Tabel 3. Hasil Uji-T Tidak Berpasangan terhadap Indikator Aroma**

Jenis Metode	Jumlah Data	Rataan	Simpangan Baku	T <sub>hitung</sub>	Niali-P
Metode Basah	25	4.72	0.458	3.615	0.001
Metode Kering	25	4.16	0.624		

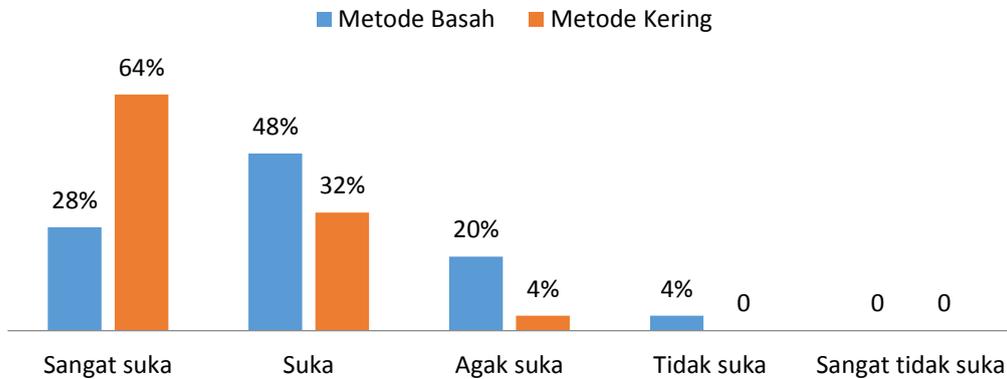
Keterangan : Perlakuan menunjukkan berbeda nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap indikator aroma

Berdasarkan analisis pada Tabel 3, dapat diketahui bahwa hasil uji-T Tidak Berpasangan telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode basah dan metode kering berbeda nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap indikator aroma. Nilai rata-ran tingkat kesukaan pada metode basah yaitu sebesar 4.72 dan pada metode kering sebesar 4.16, menunjukkan bahwa metode basah lebih disukai dari pada metode kering dari segi aroma. Hal ini disebabkan karena pada metode basah memiliki aroma serai dapur lebih dominan sehingga lebih menambah citarasa yang khas. Menurut Sastrohamidjojo (2004), bahwa pada tanaman serai dapur mengandung zat *sitronelal* yang merupakan cairan yang menghasilkan ester dan memiliki bau harum. Selain itu, serai dapur juga merupakan salah satu tanaman yang menghasilkan minyak atsiri, dimana ia berperan sebagai pengikat bau (Rusli, 2010). Hal ini yang memberikan adanya pengaruh nyata pada aroma telur asin, karena aroma serai dapur akan larut dalam air dan mempengaruhi aroma telur yang dihasilkan sehingga mampu meminimalisir tingkat keamisan dari telur itik (Rahmawati, 2019).

## 2.2. Tingkat Kesukaan terhadap Warna Telur Asin Itik

Warna adalah salah satu parameter yang sangat penting karena dinilai pertama kalidalam suatu produk khususnya makanan, memiliki peranan yang sangat penting pada daya terima konsumen. Hasil uji tingkat kesukaan untuk indikator warna telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur atau *Cymbopogon citratus* pada metode pengasinan yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 2.

### Persentase Kesukaan Warna



Gambar 6. Persentase Kesukaan Warna

Pada Gambar 3. dapat diketahui bahwa dari segi warna telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*), pada pengasinan metode basah jumlah panelis sebanyak 28% memilih kategori sangat suka, sebanyak 48% panelis memilih kategori suka, sebanyak 20% panelis memilih kategori agak suka, dan sebanyak 4% panelis memilih kategori tidak suka, sedangkan pada metode pengasinan kering jumlah panelis sebanyak 64% memilih kategori sangat suka, sebanyak 32% panelis memilih kategori suka, dan sebanyak 4% panelis memilih kategori agak suka. Hasil analisis statistika uji-T Tidak Berpasangan terhadap kesukaan warna telur asin dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbeda disajikan pada Tabel 4.

**Tabel 4. Hasil Uji-T Tidak Berpasangan terhadap Indikator Warna**

Jenis Metode	Jumlah Data	Rataan	Simpangan Baku	T <sub>hitung</sub>	Nilai-P
Metode Basah	25	4,0	0.816	-3	0.004
Metode Kering	25	4.6	0.577		

Keterangan : Perlakuan menunjukkan berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap indikator warna

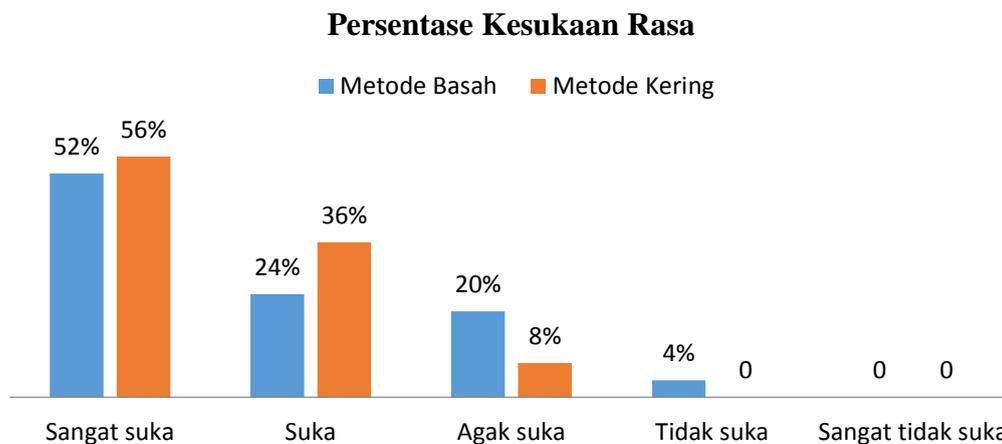
Berdasarkan Tabel 4. hasil analisis uji-T Tidak Berpasangan telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode basah dan metode kering berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap tingkat kesukaan warna. Nilai rata-ran tingkat kesukaan pada metode basah yaitu sebesar 4,0 dan pada metode kering sebesar 4.6 menunjukkan bahwa metode kering lebih disukai dari pada metode basah dari indikator warna. Hal ini disebabkan karena pada metode kering warna telur asin itik memiliki warna kuning telur yang lebih menarik (lebih kuning) dibandingkan telur asin menggunakan metode basah. Winarno (2004) menyatakan bahwa bahan serbuk bata merah dan abu gosok memiliki kandungan zat yang mempengaruhi warna telur asin. Hal tersebut juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Listyorini (2010), bahwa telur asin dengan pemeraman serbuk bata merah menghasilkan warna putih pada putih

telurnya dan warna kemerahan pada kuning telurnya. gWarna pada kuning telur sebelum diasinkan adalah kuning, kemudian warna akan berubah menjadi kuning kecoklatan, coklat tua, orange, atau kuning cerah setelah melalui proses pengasinan. Perubahan warna kuning tersebut berhubungan dengan hilangnya air dan sejumlah lemak dari kuning telur, karenanya kadar air mempengaruhi pigmen warna (Musykuroh, 2016).

### 2.3. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Telur Asin Itik

Rasa merupakan atribut mutu dari suatu produk yang sangat penting bagi konsumen dalam memilih produk yang ditangkap melalui indra pengecap (Kumalaningsih, 2006). Hasil uji tingkat kesukaan untuk indikator rasa telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur atau *Cymbopogon citratus* pada metode pengasinan yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 3.

Pada Gambar 3. dapat diketahui bahwa dari indikator rasa telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada pengasinan metode basah sebanyak 52% panelis memilih kategori sangat suka, sebanyak 24% panelis memilih kategori suka, sebanyak 20% panelis memilih kategori agak suka, dan sebanyak 4% panelis memilih kategori tidak suka, sedangkan pada metode kering jumlah panelis sebanyak 56% memilih kategori sangat suka, sebanyak 36% panelis memilih kategori suka, dan sebanyak 8% panelis memilih kategori agak suka.



Gambar 3. Persentase Kesukaan Rasa

Hasil analisis uji-T Tidak Berpasangan terhadap indikator rasa telur asin dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbeda disajikan pada Tabel 5.

**Tabel 5. Hasil Uji-T Tidak Berpasangan terhadap Indikator Rasa**

Jenis Metode	Jumlah Data	Rataan	Simpangan Baku	T <sub>hitung</sub>	Nilai-P
Metode Basah	25	4.24	0.925	-1.059	0.295
Metode Kering	25	4.48	0.653		

Keterangan : Perlakuan menunjukkan berpengaruh tidak nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap

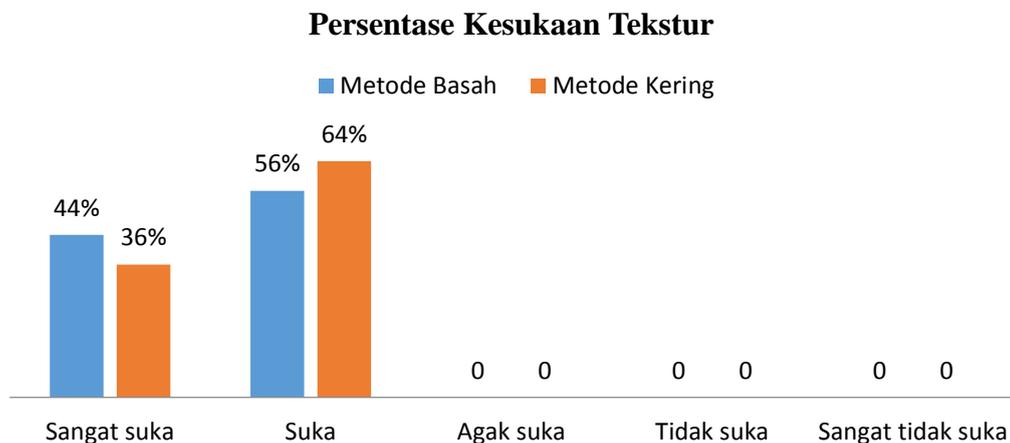
indikator rasa

Berdasarkan Tabel 5. hasil uji-T Tidak Berpasangan telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode basah dan metode kering berpengaruh tidak nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap indikator rasa. Nilai rata-ran tingkat kesukaan pada metode basah yaitu sebesar 4.24 dan pada metode kering sebesar 4.48 dari nilai maksimal 5, menunjukkan bahwa metode basah dan metode kering sama-sama disukai dari indikator rasa. Hal ini karena rasa pada air rebusan serai dapur tidak begitu dominan dibandingkan dengan aromanya, sehingga kurang memberikan kontribusi terhadap perbedaan citarasanya.

**2.4. Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Telur Asin Itik**

Tekstur merupakan salah satu hal yang penting pada telur asin karena sangat menentukan kekenyalan atau kelembekan telur asin tersebut. Hasil uji tingkat kesukaan untuk indikator tekstur telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 4.

Pada Gambar 4. dapat diketahui bahwa dari segi tekstur telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan basah sebanyak 44% panelis memilih kategori sangat suka, dan sebanyak 56% panelis memilih kategori suka, sedangkan pada metode pengasinan kering sebanyak 36% panelis memilih kategori sangat suka, dan sebanyak 64% panelis memilih kategori suka.



Gambar 4. Persentase Kesukaan Tekstur

Hasil analisis uji-T Tidak Berpasangan terhadap indikator tekstur telur asin dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbeda disajikan pada Tabel 6.

**Tabel 6. Hasil Uji-T Tidak Berpasangan terhadap Indikator Tekstur**

Jenis Metode	Jumlah Data	Retaan	Simpangan Baku	T <sub>hitung</sub>	Nilai-P
Metode Basah	25	4.44	0.506	0.568	0.573
Metode Kering	25	4.36	0.489		

Keterangan : Perlakuan menunjukkan berpengaruh tidak nyata ( $P>0.05$ ) terhadap indikator tekstur.

Berdasarkan Tabel 6. diketahui bahwa hasil uji-T Tidak Berpasangan telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode basah dan metode kering berpengaruh tidak nyata ( $P>0.05$ ) terhadap indikator tekstur. Nilai rata-rata tingkat kesukaan pada metode basah yaitu sebesar 4.44 dan pada metode kering sebesar 4.36 menunjukkan bahwa metode kering dan basah sama-sama disukai dari segi tekstur. Hal ini disebabkan karena dosis garam yang digunakan dalam kedua metode pengasinan jumlahnya sama. Pada proses pengasinan, garam (NaCl) mempunyai kemampuan untuk mengikat air yang lebih besar dari pada protein yang menyebabkan jarak antara molekul protein semakin dekat sehingga interaksi antara kedua molekul semakin kuat, ikatan tersebut yang akan menyebabkan protein menggumpal sehingga tekstur protein semakin kenyal. Tekstur putih telur dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu kadar protein, suhu pemanasan, kekuatan ion dan adanya interaksi dengan komponen lain (Nurhidayat, dkk., 2013). Nuruzzakia (2016) menambahkan yaitu tekstur masir juga dipengaruhi oleh besaran minyak yang keluar dari diameter granula pada kuning telur. Kemasiran pada kuning telur asin bisa juga dipengaruhi oleh kadar garam yang masuk kedalam kuning telur. Menurut Chi dan Tseng (2012), tekstur masir pada telur asin disebabkan oleh membesarnya granula pada kuning telur yang mempengaruhi dua faktor yaitu kadar garam dan kadar air, garam akan masuk kedalam kuning telur dan akan merusak ikatan-ikatan yang terdapat dalam granula sehingga dapat memperbesar granulanya.

## KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) pada metode pengasinan yang berbeda yaitu metode basah dan metode kering tidak berpengaruh terhadap penyusutan bobot, tingkat kesukaan terhadap rasa dan tekstur, tetapi berpengaruh terhadap tingkat kesukaan warna dan aroma telur asin itik. Metode pengasinan kering memberikan hasil terbaik pada tingkat kesukaan warna, sedangkan metode basah memberikan hasil terbaik pada tingkat kesukaan aroma telur asin itik.

## SARAN

Pembuatan telur asin itik dengan penambahan air rebusan serai dapur (*Cymbopogon citratus*) disarankan untuk menggunakan metode pengasinan basah apabila menginginkan aroma yang lebih baik, atau metode kering apabila menginginkan warna telur asin itik yang lebih baik.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Chi, S.P, dan H. K. Tseng. 2012. Physicochemical Properties of Salted Pickled Yolk from Duck and Chicken Eggs. *Journal Food Science*. 63(1):27-30.
- Dayurani, R. Mardiaty, S, M dan Djaelani, M.A. 2019. Kadar Lemak, Indeks Kuning Telur dan Susut Bobot Telur Itik setelah Pencucian Air dan Perendaman Ekstrak Daun Jambu Biji. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 4(1):35-44.
- Fendika, I, Y. 2018. Pengaruh Metode Pemasakan dan Taraf Penambahan Serbuk Bata Merah dan Abu Gosok terhadap Kualitas Organoleptik dan Kadar Air Telur Asin. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia*. 8(1):32-41.
- Kartika, B.P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurtini, T. K. Nova, dan D. Septinova 2011. *Produksi Ternak Unggas*. Universitas Lampung Press. Bandar Lampung.
- Listyorini, R. 2010. Perbandingan Kadar Protein dan Sifat Organoleptik pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah dengan Telur Bebek Tanpa Pengasinan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 9(1):9-17.
- Marssy. 2007. Kualitas Telur Itik Tegal yang Dipelihara Secara Intensif dengan Berbagai Tingkat Kombinasi Metionin. *Journal Animal Production* 4(2):77-82.
- Musykuroh, H. 2016. Penentuan Umur Simpan Telur yang Mengaplikasikan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nurhidayat, Y. , J. Sumarmono, dan S. Wasito. 2013. Kadar Air, Kemasiran dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(3):813-820.
- Nuruzzakia. 2016. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi FKIP. Universitas Syiah Kuala. Aceh.
- Rahmawati, E. 2019. Penambahan Ekstrak Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Telur Asin. *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Rusli, M.,S. 2010. *Sukses Memproduksi Minyak Atsiri*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Sastrohamidjojo, H. 2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Gajah Mada Universitas Press. Yogyakarta.
- Sudaryani. 2009. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suharman. 2012. *Tanaman Potensial Berkhasiat Obat*. Deepublish. Yogyakarta.
- Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia: Jakarta.
- Wulandari, Z. 2002. Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penggaraman dengan Tekanan. *Tesis*. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.



Gunung Djati Conference Series, Volume 33 (2023)

Prosiding Seminar Nasional Pertanian 2023

ISSN : 2774-6585

Website: <https://conferences.uinsgd.ac.id/>

Yosi, F. M., L. Sari. dan Riduwan. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tanin dalam Larutan Limbah Bubuk The Hitam terhadap Susut Bobot, Tekstur, dan Kemasiran Telur Asin Itik Pegagan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 6(2):91-99.