

**NILAI ORGANOLEPTIK DAN HEDONIK (KESUKAAN) TELUR ITIK  
ASIN DENGAN PENAMBAHAN EKSTRA TEPUNG BUAH KECAPI  
(SANDORICUM KEOTJAPI)**  
*ORGANOLEPTIC AND HEDONIC VALUE (LIKES) OF SALTED DUCK  
EGGS WITH THE EXTRA ADDITION OF KECAPI FRUIT FLOUR  
(SANDORICUM KEOTJAPI)*

Ridwan  
Program studi Peternakan, Fakultas Pertanian, peternakan dan perikanan,  
Universitas Muhammadiyah Parepare  
Jl. Jend. Ahmad Yani KM.6 Parepare, 91132  
Email Koresponden : [ridwan\\_ridwan2@icloud.com](mailto:ridwan_ridwan2@icloud.com)

**ABSTRAK**

**Ridwan (218140052).** Uji organoleptik dan hedonik (kesukaan) telur itik asin dengan penambahan ekstrak tepung buah kecap dibawah bimbingan **Intan Dwi Novieta dan Irmayani.**

Telur asin adalah telur segar yang diolah dalam keadaan utuh dan diawetkan, sekaligus diasinkan dengan menggunakan bahan utama garam. Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan. Pada prinsipnya proses pembuatan telur asin adalah penggaraman. Rasa asin pada telur dikarenakan adanya proses osmosis pada telur yaitu garam NaCl mulamula akan diubah menjadi ion natrium ( $\text{Na}^+$ ) dan ion chlor ( $\text{Cl}^-$ ). Larutan garam (NaCl) akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit, menuju ke bagian putih, dan akhirnya ke kuning telur. Pengaweta telur bebek yang paling sederhana yaitu dengan cara pengasinan atau dioleh menjadi telur asin, melakukan pengawetan dengan penambahan tepung buah kecap untuk mendapatkan cita rasa yang berbeda. Berdasarkan dari hasil dan pembahasan yang diperoleh dari sifat uji organoleptik telur asin pada penelitian ini disimpulkan bahwa dengan penambahan ekstrak tepung buah kecap dapat berpengaruh nyata terhadap parameter rasa dan hedonik ( kesukaan ) akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan aroma.

**Kata Kunci : Uji Organoleptik, Hedonik, Telur asin, Buah Kecapi**

**ABSTRACT**

**Ridwan (218140052).** Organoleptic and hedonic tests (likability) of salted duck eggs with the addition of lyre fruit flour extract under the guidance of **Intan Dwi Novieta and Irmayani.**

Salted eggs are fresh eggs that are processed whole and preserved, as well as salted using the main ingredient salt. Salted eggs are a processed egg product that is very easy to make. In principle, the process of making salted eggs is salting. The salty taste of eggs is due to the osmosis process in eggs, namely that the NaCl salt is first converted into sodium ions ( $\text{Na}^+$ ) and chlorine ions ( $\text{Cl}^-$ ). The salt solution (NaCl) will enter the egg through the pores of the skin, into the white part, and finally into the egg yolk. The simplest way to preserve duck eggs is by salting them or processing them into salted eggs, preserving them by

adding lute fruit flour to get a different taste. Based on the results and discussion obtained from the organoleptic test properties of salted eggs in this study, it was concluded that the addition of harp fruit flour extract could have a real effect on taste and hedonic (liking) parameters but had no real effect on color and aroma.

**Keywords: Organoleptic Test, Hedonic, Salted Egg, Lute Fruit**

## **PENDAHULUAN**

Kelemahan telur secara umum yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Penggunaan telur itik dalam berbagai makanan tidak seperti telur ayam karena bau amisnya yang tajam. Dengan kondisi yang demikian maka untuk memperpanjang masa simpan dari telur diperlukan pengawetan. Salah satu cara pengawetan yang bisa diterapkan adalah dengan penggaraman. Penambahan garam pada telur dalam jumlah tertentu dapat menaikkan tekanan osmotik yang menyebabkan plasmolisa pada sel mikroba, mengurangi daya kelarutan oksigen, menghambat kegiatan enzim proteolitik dan sifat garam. Selain dapat memperpanjang masa simpan, pengasinan juga akan menghasilkan telur asin dengan cita rasa spesifik. Salah satu cara mengatasi masalah kerusakan pada telur yaitu dengan membuat telur asin.

Telur asin adalah telur segar yang diolah dalam keadaan utuh dan diawetkan, sekaligus diasinkan dengan menggunakan bahan utama garam. Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan. Pada prinsipnya proses pembuatan telur asin adalah penggaraman. Rasa asin pada telur dikarenakan adanya proses osmosis pada telur yaitu garam NaCl mulamula akan diubah menjadi ion natrium ( $\text{Na}^+$ ) dan ion chlor ( $\text{Cl}^-$ ). Larutan garam (NaCl) akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit, menuju ke 2 bagian putih, dan akhirnya ke kuning telur.

Pengaweta telur bebek yang paling sederhana yaitu dengan cara pengasinan atau diolah menjadi telur asin, melakukan pengawetan dengan penambahan tepung buah kecapi untuk mendapatkan cita rasa

yang berbeda. Buah kecap merupakan jenis buah yang hampir sama seperti buah manggis, hanya warnanya saja yang berbeda. Buah ini berwarna kekuningan dengan tampilan yang sedikit lebih gelap. Bentuknya yang kecil dan juga bulat memiliki ukuran biji yang besar.

Buah kecap termasuk buah dengan rasa yang manis dengan sedikit rasa asam. Buah yang satu ini juga sering diolah menjadi selai ataupun manisan, bahkan wewangian. Walaupun ukurannya kecil dan terlihat sederhana buah kecap juga memiliki manfaat diantaranya kandungan yang ada pada buah kecap dalam 100 gram yaitu kalori sebesar 247 KJ, air 83,9 gram, protein 0,7 gram, lemak 1 gram, karbohidrat 13,7 gram, serat 1,1 gram, abu 0,7 gram, kalsium 11 miligram, fosfor 20 miligram, besi 1,2 milligram, kalium 328 miligram dan vitamin C 14 milligram. Selain memiliki manfaat, buah kecap juga memiliki beberapa kandungan.

Tingkat kesukaan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan (Rudiatin, 2010). Tingkat kesukaan konsumen dapat diukur menggunakan uji organoleptik menggunakan alat indera (Soekarto 2009).

Kegunaan uji ini diantaranya untuk pengembangan produk baru. bahwa pengujian bahan pangan tidak hanya dilihat dari aspek kimiawinya saja tetapi juga dilihat dari citarasa dan aroma. Oleh karena itu menentukan tingkat kesukaan konsumen sangat penting dalam mewujudkan kepuasan konsumen terhadap produk yang dikonsumsinya (Winarno 2010).

Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian tentang nilai organoleptik dan tingkat kesukaan telur asin dengan penambahan ekstrak tepung buah kecap. Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang dapat diangkat yaitu bagaimana pengaruh penambahan ekstrak tepung buah kecap (*Sandoricum koetjapi*) terhadap

nilai organoleptik dan tingkat kesukaan telur itik asin pada level yang berbeda. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak tepung buah kecapi (*Sandoricum koetjapi*) terhadap nilai organoleptik dan tingkat kesukaan telur itik asin

## **METODE**

### **Waktu dan Tempat**

Penelitian ini dilaksanakan, pada bulan mei – juli 2024 dilaksanakan di laboratorium universitas muhammadiyah pare pare.

### **Bahan dan Alat**

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur itik umur maksimal 48 jam (2 hari) sebanyak 72 butir, abu gosok , garam, air, tissue, kertas label, kertas kuisisioner.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah ember plastik sebagai wadah pemeraman, baskom, alat tulis, blender, penyaring, sendok, gelas ukur pengayak, kain pembersih, timbangan, mortal dan pH meter.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan R0 R1, R2, R3, setiap perlakuan terdiri dari 3 ulangan sehingga terdapat 12 unit pengamatan dimana setiap unit percobaan terdiri dari 6 butir telur itik sehingga jumlah telur itik yang digunakan yaitu 72 butir. Penelitian dilaksanakan dengan menggunakan penambahan ekstrak tepung buah kecapi (*Sandoricum koetjape*) dengan level pemberian yang berbeda pada adonan telur asin. Adapun level

pemberian yang diaplikasikan sebagai berikut:

R<sub>0</sub> : Tanpa Perlakuan/ Kontrol (0%) R<sub>1</sub> : Ekstrak tepung buah kecap 5%

R<sub>2</sub> : Ekstrak tepung buah kecap 10% R<sub>3</sub> : Ekstrak tepung buah kecap 15%

### **Analisis Data**

Data yang di peroleh diolah secara statistik menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) menurut Garsperz. Jika perlakuan ada yang berpengaruh nyata maka selanjutnya dilakukan Uji Duncan. Analisis dilakukan dengan bantuan program SPSS versi 16.0. Jika perlakuan ada yang berpengaruh nyata maka selanjutnya dilakukan Uji Duncan.

Metode matematik rancangan percobaan yang digunakan sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + \epsilon_{ij}$$

Keterangan:

Y<sub>ij</sub> : Hasil ke-j yang memperoleh perlakuan ekstrak tepung buah kecap

μ : Rata-rata pengamatan

τ<sub>i</sub> : Pengaruh dari perlakuan level ekstrak tepung buah kecap

ε<sub>ij</sub> : Pengaruh galat percobaan pada telur asin ke-j yang

memperoleh perlakuan ekstrak tepung buah kecap.

Keterangan:

i : jumlah perlakuan: r<sub>0</sub>, r<sub>1</sub>, r<sub>2</sub> dan r<sub>3</sub>

j : jumlah ulangan: 1, 2 dan 3

### **Komponen Pengamatan**

Parameter yang diamati pada penelitian ini yakni uji organoleptik dan nilai hedonik ( kesukaan ) telur asing.

### **Uji Organoleptik**

Uji organoleptik dilakukan 15 panelis dengan jenis kelamin yang berbeda (8 wanita dan 7 pria) dengan metode hedonik, yaitu menetapkan kisaran nilai kesukaan pada kuesioner yang telah dibagikan pada responden terhadap telur asin yang telah diberi perlakuan penambahan ekstrak tepung buah kecap. Adapun aspek yang dinilai adalah warna, aroma, rasa dan tingkat kesukaan. Jenis panelis yang digunakan untuk uji organoleptik adalah wanita dan pria yang tidak merokok.

### **Tahapan Penelitian**

#### **Persiapan Telur Asin**

Telur itik dipilih yang bermutu (cangkang tidak retak/pecah) dengan umur yang sama yaitu maksimal 2 hari (48 jam). Mula-mula telur dicuci dengan air hingga bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada telur dan dikeringkan menggunakan lap atau kain bersih.

#### **Pembuatan Adonan/Pengasinan**

Bahan yang digunakan dalam adonan pengasinan yaitu abu gosok, garam, dan ekstrak tepung buah ketapi. Abu gosok dan garam dicampur dengan perbandingan 1:1 yaitu abu gosok sebanyak 500 gram dan garam 500 gram lalu ditambahkan ekstrak tepung buah ketapi sesuai perlakuan kemudian diaduk sampai tercampur rata (homogen) hingga adonan pasta.

### **Pembuatan Telur asin**

Telur yang telah dipilih dan dibersihkan sebelumnya, dibalut atau dibungkus dengan adonan pasta pengasinan sebanyak 100 gram pada setiap telur secara merata pada permukaan telur kemudian disimpan atau dilakukan pemeraman dalam ember plastik selama 8 hari. Setelah 8 hari telur dibersihkan dengan air lalu dikeringkan dengan menggunakan lap atau kain bersih. Telur kemudian direbus selama  $\pm 30$  menit, setelah proses tersebut selesai, selanjutnya diadakan pengujian terhadap telur-telur yang telah diasinkan tersebut.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan penambahan tepung buah kecap tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap warna kuning telur asin. Setelah di uji Duncan diketahui tidak terdapat perbedaan antara perlakuan P0 tidak berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3. Berdasarkan data yang diperoleh nilai warna kuning telur asin dengan nilai tertinggi P3 rata-rata 3,64 ( orange kekuningan ) dan untuk nilai terendah P0 rata-rata 3.11 ( orange kekuningan )

#### **Aroma**

Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan penambahan tepung buah kecap tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap aroma telur asin. Setelah di uji Duncan diketahui tidak terdapat perbedaan antara perlakuan P0 tidak berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3. Berdasarkan data yang diperoleh nilai aroma telur dengan nilai tertinggi P3 rata-rata 3,22 ( agak amis ) dan untuk nilai terendah P0 rata-rata 2.86 ( amis ).

Hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan penambahan tepung buah kecap berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap tekstur rasa

telur asin. Setelah di uji Duncan diketahui terdapat perbedaan antara perlakuan P0 berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3. P1 Berbeda nyata dengan P2 dan P3 tapi berbeda nyata dengan P0. Berdasarkan data yang diperoleh nilai rasa telur asing dengan nilai tertinggi P2 rata-rata 3,35 ( cukup asin ) dan untuk nilai terendah P0 rata-rata 2,89 ( kurang asin ).

### **Tekstur**

Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan dengan penambahan tepung buah kecap tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap tekstur telur asin. Setelah di uji Duncan diketahui tidak terdapat perbedaan antara perlakuan, P0 tidak berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3. Berdasarkan data yang diperoleh nilai tekstur telur asin dengan nilai tertinggi P2 dan P3 rata-rata 3,17 ( agak lembut ) dan untuk nilai terendah P0 rata-rata 3.04 ( agak lembut ).

### **Hedonik ( Kesukaan )**

Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan penambahan tepung buah kecap berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan. Setelah diuji Duncan diketahui terdapat perbedaan nyata antara perlakuan P0 tidak berbeda nyata dengan P1 dan P2 tapi berbeda sangat nyata dengan P3. P2 tidak berbedanyata dengan P0, P1 dan P3. P3 berbeda sangat nyata dengan P0 dan P1 tapi berbeda nyata dengan P2. Berdasarkan data yang diperoleh tingkat kesukaan dengan nilai P3 rata-rata 6,46 ( sangat suka ) dan untuk nilai terendah P0 dengan rata-rata 5,9 ( .Pembahasan

### **Warna**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan tepung buah kecap berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap warna telur asin. Berdasarkan uji Duncan diketahui terdapat perbedaan antara perlakuan P0 berbeda nyata dengan P1 dan P2 tapi berbeda sangat nyata dengan P3. P1 berbeda nyata dengan P0, P2 dan P3. P3 berbeda nyata dengan P1 dan P2 tapi berbeda sangat nyata dengan P0.

Berdasarkan data yang diperoleh warna daging dengan nilai tertinggi P3 dengan rata-rata 3,64 (agak kekuningan) dan untuk nilai terendah P0 dengan rata-rata 3,11 (agak kekuningan).

Berdasarkan analisis ragam menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak tepung buah kecap yang ditambahkan dalam bahan pengasinan pada telur itik asin tidak berpengaruh nyata ( $P > 0.05$ ). Hal ini disebabkan zat warna buah kecap terdapat B-pinen merupakan cairan yang tidak berwarna sehingga tidak ada warna khas dari buah kecap pada telur asin. Analisis ragam dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh pemberian ekstrak tepung buah kecap terhadap warna telur asin.

Tetapi secara rata-rata terlihat adanya kecenderungan peningkatan terhadap penambahan ekstrak tepung buah kecap. Hal ini disebabkan buah kecap mengandung zat hijau daun atau klorofil akan tetapi klorofil yang terdapat pada jeruk perut tidak memiliki pengaruh dengan telur asin karena warna yolk telur asin berwarna kuning sedangkan klorofil berwarna

, jadi dari kolerasi warna tidak berpengaruh, serta buah kecap mengandung  $\beta$ -pinen merupakan cairan yang tidak berwarna, larut dalam alkohol, tapi tidak larut dalam air. Kuning telur sebelum mengalami proses pengasinan adalah kuning, warna akan berubah menjadi kuning kecoklatan, coklat tua, orange atau kuning cerah setelah melalui proses pengasinan (Oktavani, 2012). Kuning telur sebelum mengalami proses pengasinan adalah kuning, warna, akan berubah menjadi kuning kecoklatan, coklat tua, orange, atau kuning cerah setelah melalui proses pengasinan.

### **Aroma**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan tepung buah kecap tidak berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma telur asin. Berdasarkan uji Duncan diketahui tidak terdapat perbedaan antara perlakuan P0 tidak berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3. Berdasarkan data yang diperoleh aroma telur asin dengan nilai tertinggi

P3 dengan rata-rata (3,22) dan untuk nilai terendah P0 dengan rata-rata (2,86).

Ciri khas pada telur itik salah satunya memiliki aroma yang berbau amis, telur itik asin yang mendapat perlakuan P1 (5%), P2 (10%) dan P3 (15%) menghasilkan aroma telur tidak berbeda dengan telur itik dengan tanpa perlakuan/ control. Hal ini dapat dilihat dari hasil setiap perlakuan yang hampir sama, P0 (2,86), P1 (2,95), P2 (3,02) dan P3 (3,22). Data menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma telur berkisar antara 2,86 (amis) sampai 3,22 (agak amis).

Secara rata-rata terlihat adanya kecenderungan peningkatan terhadap penambahan ekstrak buah kecap, ini disebabkan karena yang digunakan sudah tidak segar. Hal ini sesuai dengan pendapat Herawaty (2005) bahwa buah kecap tidak mengandung minyak atsiri seperti dari isomer. Aroma memiliki fungsi yang penting dalam produk pangan, karena sebelum mengkonsumsi biasanya terlebih dahulu aroma makanan tercium oleh indra hidung, apabila aroma pada produk terlalu menyengat atau kerkesan hambar akan membuat konsumen tidak tertarik mengkonsumsi (Lesmayanti, 2014).

Hal tersebut sesuai pendapat Koswara (2009) yang menyatakan bahwa konsentrasi garam memberikan pengaruh terhadap karakteristik aroma telur. Telur bebek sangat cocok untuk diasinkan, karena aroma amis dari telur akan berkurang dengan pengasinan, selain itu pori-pori telur bebek lebih besar dibandingkan dengan telur ayam (Koswara, 2009).

### **Rasa**

Berdasarkan analisis ragam menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak tepung buah kecap yang ditambahkan dalam bahan pengasinan pada telur itik asin berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap rasa pada telur itik asin. Di mana hasil rata-rata setiap perlakuan yaitu P0=2,89, P1=3,29, P2=3,35 dan P3=3,33. Dilihat dari penilaian 15 orang panelis, hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian yang menunjukkan pada perbedaan disetiap

perlakuan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan tepung buah kecap berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) pada rasa telur asin. Berdasarkan uji Duncan diketahui terdapat perbedaan antara perlakuan P0 berbeda sangat nyata dengan P1, P2 dan P3. P1 tidak berbeda nyata dengan P2 dan P3 tapi berbeda sangat nyata dengan P0. Berdasarkan data yang diperoleh rasa telur asin dengan nilai tertinggi pada P2 dengan rata-rata (3,35) dan untuk nilai terendah pada P0 dengan rata-rata (2,89).

Perubahan tingkat nilai rasa telur asin dapat dilihat dari nilai rata-rata setiap perlakuan yakni, P0 (2,89), P1 (3,29), P2 (3,35) dan P3 (3,33). Data menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa telur asin berkisar pada 2,89 (tidak suka) sampai 3,33 (agak suka). Perubahan tersebut dipengaruhi oleh kandungan pada buah kecap yang diberikan. Faktor-faktor yang menyebabkan adanya pengaruh terhadap tingkat keasinan telur adalah karena tingginya NaCl pada perlakuan sehingga kriteria rasa asin yang dihasilkan cukup baik pada kuning telur maupun putih (Budiman dkk, 2012).

Menurut (Winarti, 2004), penambahan ekstrak apapun yang mampu memberikan rasa pada telur asin yang dicampurkan pada garam hanya akan mempengaruhi rasa pada telur asin tetapi tidak mempengaruhi warna. Rasa asin pada setiap perlakuan telur itik asin juga dipengaruhi oleh banyaknya garam NaCl yang masuk ke dalam pori-pori telur dan lamanya umur telur.

### **Tekstur**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan fitobiotik pada air minum itik tidak berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap tekstur telur asin. Berdasarkan uji Duncan diketahui tidak terdapat perbedaan antara perlakuan P0 tidak berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3. Berdasarkan data yang diperoleh tekstur telur asin dengan nilai tertinggi P2 dan P3 dengan rata-rata (3,17) dan untuk nilai

terendah P0 dengan rata-rata (3,04).

Tekstur merupakan salah satu sifat dari suatu produk yang penting juga untuk diperhatikan karena erat dengan tekstur telur. Hasil yang diperoleh dengan P0 (tanpa perlakuan/ control), P1 (5%), P2 (10%) dan P3 (15%) menyebabkan peningkatan konsentrasi tepung buah kecap tidak memberikan pengaruh terhadap nilai panelis. Data menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur telur asin berkisar antara 3,04 sampai 3,17 (agak lembut). Hal ini juga disebabkan karena pengampelasan pori-pori cangkang telur yang belum sempurna sehingga kandungan kadar garam dan air belum meresap sempurna sampai ke bagian kuning telur.

Menurut Chi (1998) menyatakan bahwa terjadinya proses kuning telur memiliki tekstur yang masir yang dipengaruhi oleh adanya proses garam yang masuk bersama air (larutan garam) ke dalam granul-granul yang berada dalam kuning telur karena kemampuan NaCl yang dapat mengikat air pada protein kuning telur, sehingga kandungan air tersebut akan keluar dan mengalami dehidrasi pada kuning telur serta muncul tekstur berpasir.

### **Hedonik ( Kesukaan )**

Berdasarkan analisis ragam menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak tepung buah kecap yang ditambahkan dalam bahan pengasinan pada telur itik asin berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap kesukaan pada telur itik asin. di mana rata-rata analisis yang didapat yaitu P3 6,46. Hal ini menunjukkan bahwa kandungan pada ekstrak tepung buah kecap

memberikan pengaruh pada nilai kesukaan telur itik asin. Kesukaan suatu produk tidak dinilai dari keadaan fisik saja tetapi perlu adanya penilaian secara keseluruhan seperti warna, aroma rasa dan lainnya. Hal ini sesuai dengan pendapat Soekarto (1985) bahwa kesukaan konsumen terhadap suatu produk didasari dengan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan selain itu banyak sifat atau mutu dalam memberi kesan terhadap suatu produk tersebut.

Berdasarkan dari hasil penelitian perlakuan terbaik terletak P3 dengan nilai kesukaan (6,46) ini adalah nilai tertinggi dari setiap perlakuan. pada Kesukaan sangat penting untuk menunjukkan baik atau tidaknya produk yang dibuat. Hal ini sesuai dengan pendapat Wagiyoni (2003) yang menyatakan bahwa menambahkan keinginan konsumen dapat diketahui dengan survei konsumen untuk mengetahui apa kebutuhannya dan apa keinginannya sebab antara kebutuhan dengan keinginan dan kemampuan yang ada pada konsumen tidak selalu sinkron. Salah satu cara mengetahui keinginan konsumen akan produk makanan dan minuman dapat dilakukan dengan uji kesukaan.

Menurut Kramlich (2001) menyatakan bahwa warna dan rasa dari sebuah produk lebih tergantung dari perlakuan suatu bahan yang ditambahkan. Dan diperkuat oleh pendapat Kartika (2008), pengaruh antara satu rasa dengan rasa yang lain tergantung perlakuannya, bila salah satu komponen memiliki perlakuan yang lebih tinggi dari komponen lainnya maka komponen tersebut akan lebih dominan, bila perbedaan perlakuan tidak terlalu besar maka ada kemungkinan timbul rasa gabungan atau komponen tersebut dapat dirasakan kesemuanya, dapat dirasakan berurutan.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan yang diperoleh dari sifat uji organoleptik telur asin pada penelitian ini disimpulkan bahwa dengan penambahan ekstrak tepung buah kecap dapat berpengaruh nyata terhadap parameter rasa dan hedonik ( kesukaan ) akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan aroma.

### **Saran**

Adapun saran pada penelitian ini sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut agar mendapatkan hasil yang lebih baik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan Dan Tingkat Kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 219-227.
- Funna, R. A. 2013. Pengertian Uji Organoleptik. <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-ujiorganoleptik/>. diakses 20 Maret 2015. 5 hal.
- Kartika. 1988. Pedoman Uji Inderawi Badan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada.
- Kastaman. 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai Perendaman. *Jurusan Teknik dan Manajemen Industri Pertanian*. 19(1):30-39
- krbogor.lipi.go.id. 2003. Pemanfaatan Buah Kecapi Yang Mudah Sebagai Bahan Utama Pembuatan Permen. Koswara. 2002. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori Dan Praktek)*. Ebook Pangan. 1-28.
- Muchtadi, Tien R, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Bandung: AlfaBeta. Nurhidayat Y.J. 2013. Kadar Air, Kemasiran Dan Tekstur Telur Asin yang Dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(3):81- 820
- Pchutichude, 2008. Kandungan Nutrisi Dan Obat Tradisional Buah Kecapi. Riwan, 2008. Sifat-sifat Organoleptik Dalam Pengujian Terhadap Bahan Makanan.
- Saraf, S. 2006. *Textbook of Oral Pathology*. USA: Jeypee Brothers Publisher. Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Karya Aksara. Jakarta.
- Supriyadi. 2009. *Panduan Lengkap Itik..* Jakarta. Penebar Swadaya Wagiyoni. 2013. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta. Departemen Pendidikan Nasional.
- Winarno F.G. 1997. *Kimia pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G dan Koswara. (2002). *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta: Embrio press.
- Wahyuningtyas.(2010). Uji organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review Vol.1 No. 1 mei 2010:116-125*. P-ISSN:2087-1228, E-ISSN:2476-9053

- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan Dan Tingkat Kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 219-227.
- Funna, R. A. 2013. Pengertian Uji Organoleptik. <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-ujiorganoleptik/>. diakses 20 Maret 2015. 5 hal.
- Kartika. 1988. Pedoman Uji Inderawi Badan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada. Kastaman. 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai Perendaman. *Jurusan Teknik dan Manajemen Industri Pertanian*. 19(1):30-39
- krbogor.lipi.go.id. 2003. Pemanfaatan Buah Kecapi Yang Mudah Sebagai Bahan Utama Pembuatan Permen.
- Koswara. 2002. Teknologi Pengolahan Telur (Teori Dan Praktek). Ebook Pangan. 1-28.
- Muchtadi, Tien R, dkk. 2010. Ilmu Pengetahuan Pangan. Bandung: AlfaBeta.