

**UJI ORGANOLEPTIK PERENDAMAN TELUR ASIN
MENGUNAKAN EKSTRAK JAHE (*Zingiber Officinale*) DENGAN
LEVEL YANG BERBEDA**

Nafsil Mutmainna S

e-mail : nafsilmutmainnah6@gmail.com

Jln. Jend. Ahmad Yani Km.6 (0421) 22757 fax.25524 Parepare

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas telur asin yang direndam menggunakan ekstrak jahe terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna. Kajian dilaksanakan pada Februari 2025, bertempat di Kampus Universitas Muhammadiyah Parepare. Penelitian ini menggunakan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan, masing-masing sampel terdiri dari 6 butir telur. Perlakuan yang diberikan dari P0 (control, tanpa perlakuan ekstrak), P1 (40% ekstrak jahe), P2 (45% ekstrak jahe) dan P3 (50% ekstrak jahe). Hasil kajian ini menunjukkan bahwa dengan penambahan ekstrak jahe dapat meningkatkan kualitas telur asin. Penambahan Ekstrak jahe dapat berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa warna telur asin, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan tekstur telur asin. Adapun perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P3 dengan penambahan ekstrak jahe sebanyak 50%

Kata Kunci : *Jahe, Telur Asin, Uji Organoleptik, Perendaman*

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of salted eggs soaked using ginger extract on aroma, taste, texture and color. The study will be carried out in February 2025, located at the University of Muhammadiyah Parepare Campus. This study used the Complete Random Design (RAL) method with 4 treatments and 3 replicates, each sample consisted of 6 eggs. The treatment was given from P0 (control, no extract treatment), P1 (40% ginger extract), P2 (45% ginger extract) and P3 (50% ginger extract). The results of this study show that the addition of ginger extract can improve the quality of salted eggs. The addition of ginger extract can have a real effect on the aroma and warmth of salted eggs, but it does not have a real effect on the color and texture of salted eggs. The best treatment is P3 with the addition of 50% ginger extract.

Keywords : *Ginger, Salted Eggs, Organoleptic Test, Immersion*

PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang bernilai gizi lengkap, mudah dicerna dan mudah di peroleh dengan harga relatif murah. Masyarakat banyak yang konsumsi, akan tetapi mempunyai sifat mudah rusak. Pada penyimpanan telur yang tidak baik akan mempercepat penurunan kualitas. Telur mudah membusuk akibat waktu penyimpanan serta mudah terpengaruh oleh keadaan sekitarnya sehingga mengakibatkan penurunan kualitas yang terus menerus selama penyimpanan. Batas waktu tertentu tingkat penurunan ini dapat mencapai nilai kualitas di bawah minimum sehingga telur tersebut tidak layak lagi untuk dikonsumsi.

Telur itik merupakan produk ternak unggas yang mengandung nilai nutrisi lebih tinggi terutama protein, lemak, dan karbohidrat. Terbatasnya pemanfaatan telur itik dalam pengolahan pangan disebabkan oleh aroma yang kurang disukai dan sifatnya yang mudah rusak, sehingga diperlukan penyimpanan yang tepat. Penyimpanan yang lama dapat menyebabkan telur membusuk atau pecah, karena kulit/cangkang telur yang rentan terhadap benturan. (Syam, 2017). Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin.

Telur asin yang masih digunakan oleh banyak orang hanyalah telur asin biasa, khususnya telur asin yang putih telurnya memiliki rasa yang lebih asin, sedangkan kuning telur memiliki rasa yang lebih menggugah selera, tanpa variasi rasa lainnya. Dengan demikian, untuk mendapatkan rasa telur asin yang berbeda berarti menambahkan penyedap rasa _ proses produksinya (sri, dkk. 2014)

Jahe dapat dimanfaatkan sebagai bahan obat herbal karena mengandung minyak atsiri dengan senyawa kimia aktif, seperti: *zingiberin, kamfer, lemonin, borneol, shogaol, sineol, fellandren, zingiberol, gingerol, dan zingeronyang* berkhasiat dalam mencegah dan mengobati

berbagai penyakit (Santoso, 2008). Hal ini sesuai dengan pendapat (Ware, 2017) Bahwa senyawa kimia aktif yang juga terkandung dalam jahe yang bersifat anti-inflamasi dan antioksidan, adalah gingerol, *beta-caroten*, *capsaicin*, *asam cafeic*, *curcumindansalicilat* .

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2025 di Kelurahan Bangkala Maroangin, Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang. Hasil dari penelitian akan di uji di Fakultas Pertanian, Peternakan Dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Peternakan.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan yaitu blender, timbangan makanan, saringan, tissue, rak telur, sendok pengaduk, waskom ,ember, toples, amplas, kain lap, sarung tangan karet, pisau, gelas ukur, kompor, panci dan kertas label. Bahan yang digunakan ini antara lain: telur itik segar, garam, jahe dan air.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan secara eksprimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Adapun perlakuannya terdiri dari 4 Dosis ekstrak Jahe yaitu:

P0 : Tanpa penambahan ekstrak jahe

P1 : Penambahan ekstrak jahe sebanyak 40%

P2 : Penambahan ekstrak jahe sebanyak 45%

P3 : Penambahan ekstrak jahe sebanyak 50%

Setiap perlakuan menggunakan 24 butir telur dan diulang sebanyak 3 kali, sehingga didapat 12 unit percobaan. Setiap unit percobaan menggunakan 6 butir telur. Sehingga banyaknya telur yang digunakan dalam penelitian yaitu 72 butir telur itik

Analisa Data

Hasil penelitian ini akan dianalisis menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Jika perlakuan berpengaruh nyata maka dilakukan uji Duncan. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan sidik ragam dengan model matematika sebagai berikut:

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

Keterangan:

Y_{ij} = Hasil pengamatan perlakuan ke-i dan ulangan ke-j

μ = Rata-rata pengamatan

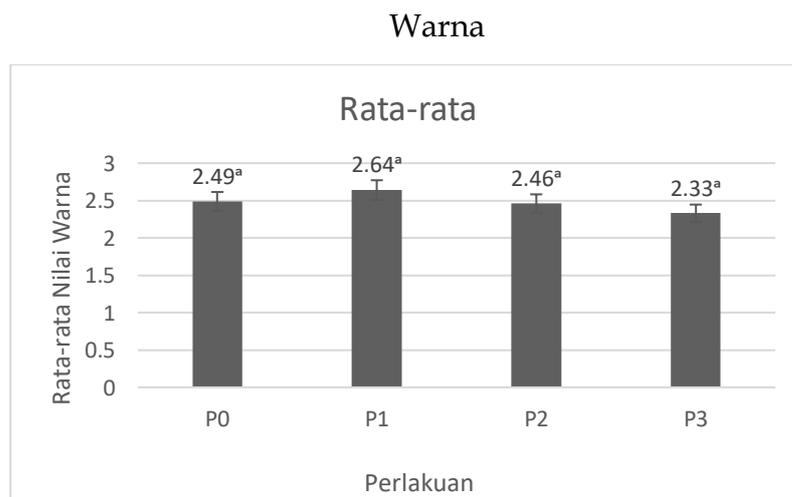
τ_i = Pengaruh perlakuan ke-i

ϵ_{ij} = Pengaruh galat percobaan dari perlakuan ke-i dan ulangan ke-j.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Warna

Berdasarkan hasil penelitian rata - rata nilai warna dari hasil uji organoleptik perendaman telur asin menggunakan ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) dengan level yang berbeda dapat dilihat pada Gambar dibawah ini:



Gambar diatas menunjukkan bahwa pemberian jahe tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna telur asin ($P > 0,05$). Meskipun ada kecenderungan nilai warna yang lebih tinggi pada P1 = 2,64 (Cukup

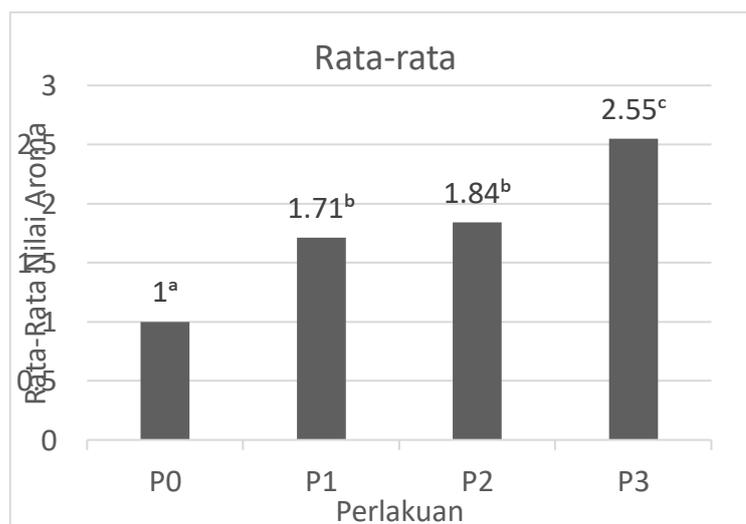
orange). Nilai ini nyata lebih tinggi dibandingkan P0 = 2,48 (Cukup orange), namun tidak nyata dibandingkan P2 = 2,46 (cukup orange) dan P3 = 2,33 (cukup orange).

Apabila suatu produk memiliki warna yang menarik dapat meningkatkan selera konsumen untuk mencoba makanan tersebut. Setyaningsih (2008) menambahkan bahwa warna menjadi atribut kualitas yang paling penting, walaupun suatu produk pangan bernilai gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik, namun apabila warna yang ditampilkan kurang menarik akan menyebabkan produk pangan kurang diminati oleh konsumen. Pengujian dengan indra penglihat masih sangat menentukan dalam pengujian sensoris warna pada produk pangan (Putri, 2011).

2. Aroma

Berdasarkan hasil penelitian rata - rata nilai aroma dari hasil uji organoleptik perendaman telur asin menggunakan ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) dengan level yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 5 dibawah ini:

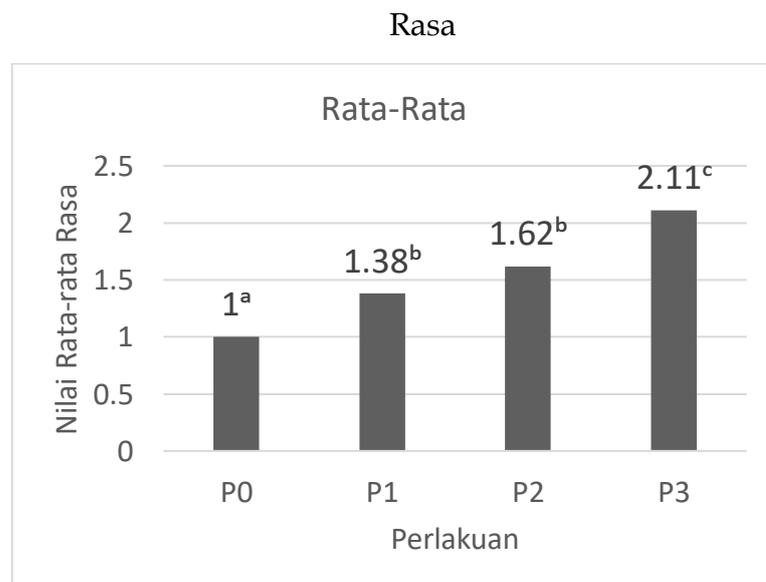
Aroma



Hal ini dapat disebabkan karena ekstrak jahe mengandung minyak atsiri yang merupakan senyawa volatil (mudah menguap) yang memberikan aroma yang khas pada jahe seperti limonene, zingiberene, geraneol sehingga rasa amis pada telur asin hilang karena aroma jahe lebih dominan. Menurut Zulfikar (2008). Hal tersebut sesuai Hasil analisis sidik ragam (Astaty 2018) menunjukkan bahwa penambahan ekstrak jahe sangat berbeda nyata terhadap aroma pada telur asin.

3. Rasa

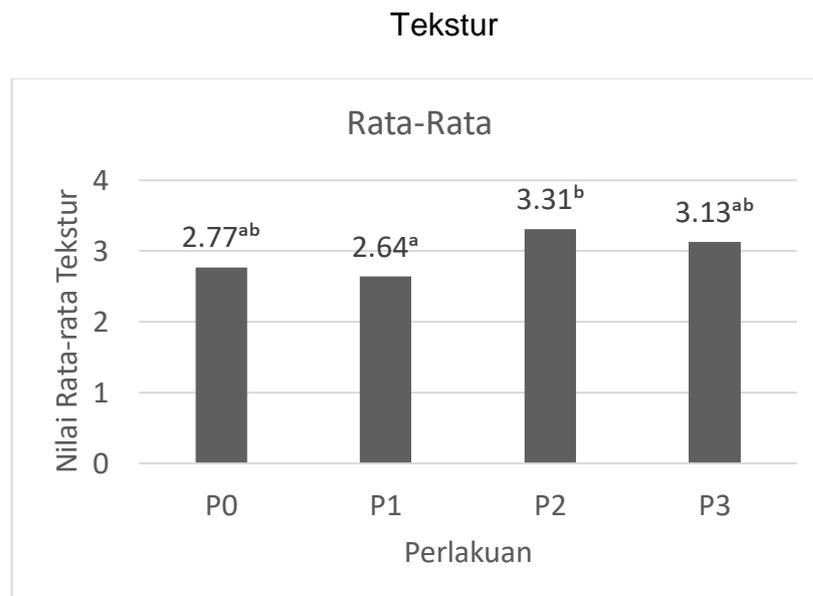
Berdasarkan hasil penelitian rata - rata nilai rasa dari hasil uji organoleptik perendaman telur asin menggunakan ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) dengan level yang berbeda dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



Menurut Zulfikar (2008), oleoresin tetap memberikan rasa walaupun sebagian minyak atsiri telah menguap. Selain itu, adanya perbedaan rataan dari setiap perlakuan juga disebabkan karena kadar garam yang kurang merata pada saat pelarutan garam sehingga kadar garam yang menyerap kedalam telur juga berbeda dan pengamplasan pori-pori cangkang juga menjadi pendukung terjadinya perbedaan rasa asin pada telur asin.

4. Tekstur

Berdasarkan hasil penelitian rata - rata nilai tekstur dari hasil uji organoleptik perendaman telur asin menggunakan ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) dengan level yang berbeda dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



Menurut Saputra (2017), kemasiran telur asin ditentukan oleh berapa lama waktu penyimpanan telur dengan penambahan bahan alami seperti bawang putih dan cabai. Menurut penelitian (Astati 2018) Tekstur masir disebabkan oleh membesarnya granula yang ada dalam kuning telur, membesarnya granula pada kuning telur dipengaruhi oleh dua faktor yaitu kadar garam dan kadar air, garam akan masuk ke dalam kuning telur dan akan merusak ikatan-ikatan yang terdapat dalam granula sehingga dapat memperbesar diameter granula, masuknya air akan semakin memperbesar diameter granula.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah, pemberian ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) dengan konsentrasi sampai 50% pada telur asin memberikan pengaruh nyata terhadap aroma dan rasa telur asin pada skor mutu organoleptik, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan tekstur pada telur asin. Perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P3 dengan penambahan ekstrak jahe sebanyak 50% karena pada perlakuan dengan menggunakan ekstrak jahe terbanyak memiliki rasa dan aroma khas jahe.

DAFTAR PUSTAKA

- Astati. 2018. Pengaruh ekstrak jahe (*zingier officinale*) terhadap kualitas telur asin. Jurusan ilmu peternakan. Fakultas sains dan teknologi. UIN Makassar. Gowa
- Putri, I. S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol Dan Karakteristik Sensoris Pada Telur Asin. Skripsi Penelitian Mahasiswa Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta
- Santoso, H.B. 2008. Ragam & Khasiat Tanaman Obat. PT Agromedia Pustaka. Yogyakarta
- Saputra, A. T. 2017. Kualitas Telur Asin pada Pemberian Kombinasi Bawang Putih (*Allium sativum*) dengan Cabai (*Capsicum annum* L) pada Lama Penyimpanan Berbeda. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Setyaningsih, D, A. 2008. Analisis Sensori Untuk Agroindustri. Bogor
- Sri, D. K, S. A. Marliyati, L. Kustiyah , A. Khomsa , T. M. Gantohe. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Agritech*, 34 (2).
- Syam, F. (2017). Karakteristik Organoleptik Telur Asin Kombinasi Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dan Cabe (*Capsicum Annum* L.) Pada Umur Telur Yang Berbeda. *Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.*
- Ware, M. (2017). Ginger: Health Benefits and Dietary.