

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN CABAI RAWIT DALAM SAMBAL
GEPREK YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS
ORGANOLEPTIK TELUR ASIN**

Disusun dan diajukan oleh:

**SITI MUTMAINNAH SUHERMAN
I111 15 539**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2021**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN CABAI RAWIT DALAM SAMBAL GEPREK YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR ASIN

Disusun dan diajukan oleh:

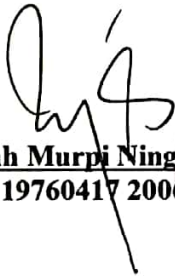
SITI MUTMAINNAH SUHERMAN
I111 15 539

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Hasanuddin
Pada tanggal 21 Februari 2022
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui:

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota

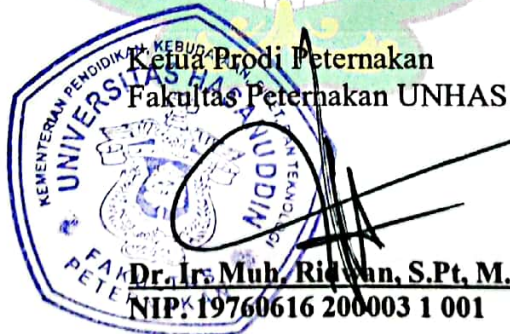


Endah Murpi Ningrum, S.Pt., M.P
NIP. 19760417 200604 2 001



Dr. Nahariah, S.Pt., M.P., IPM
NIP. 19740815 200812 2 002

Ketua Prodi Peternakan
Fakultas Peternakan UNHAS



Dr. Ir. Muh. Ridwan, S.Pt, M.Si, IPU
NIP. 19760616 200003 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti Mutmainnah Suherman

NIM : I111 15 539

Program Studi : Peternakan

Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini karya tulisan saya berjudul

Pengaruh Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang Berbeda
terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin

Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, 22 Februari 2022

Yang menyatakan



Siti Mutmainnah Suherman

ABSTRAK

SITI MUTMAINNAH SUHERMAN. I11115539. Pengaruh Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang Berbeda terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin. Dibimbing oleh: **Endah Murpi Ningrum dan Nahariah**

Telur asin original dipasaran masih mengeluarkan aroma amis, sehingga penerimaan konsumen terhadap telur asin diketahui masih kurang diminati padahal memiliki kandungan protein tinggi. Oleh sebab itu perlu dilakukan upaya lebih lanjut untuk mengurangi aroma amis serta menambah penganekaragaman produk olahan inovasi baru telur asin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan cabai rawit dalam sambal geprek yang berbeda terhadap nilai organoleptik telur asin. Rancangan penelitian ini disusun berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Parameter yang diukur meliputi warna, rasa asin telur, aroma, dan persepsi kesukaannya. Perlakuan penambahan cabai rawit dalam sambal geprek yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai rasa dan nilai kesukaan panelis, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai warna, nilai tekstur, dan nilai aroma. Peningkatan penambahan cabai rawit hingga 20% dalam pembuatan telur asin dapat meningkatkan nilai rasa pedas dan nilai kesukaan. Perlakuan terbaik adalah dengan penambahan konsentrasi cabai rawit 20% dalam sambal geprek terhadap persepsi kesukaan panelis.

Kata kunci: *Telur asin, cabai rawit, kualitas organoleptik*

ABSTRACT

SITI MUTMAINNAH SUHERMAN. I11115539. Effect of Adding Cayenne Pepper in Different Geprek Sauce on the Organoleptic Quality of Salted Egg. Guided by: **Endah Murpi Ningrum** and **Nahariah**

Salted eggs on the market still emit a fishy scent. The acceptance of salted eggs by consumers is less desirable, even though it has a high protein content. Therefore, it is necessary to make further efforts to reduce the fishy scent. Processing is also for the development of processed product and new innovations of salted eggs. This research aims to know the effect of adding cayenne pepper in different geprek sauce to the organoleptic value of salted eggs. The research design was based on a simple completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 replications. Parameters measured included color, salty taste, scent, and panelist preferences. The addition of cayenne pepper in different geprek sauce had a significant ($P < 0.05$) effect on the taste value and the panelists' preference value. However, it had no significant effect ($P > 0.05$) on the color value, texture value, and scent value. The addition of cayenne pepper up to 20% in the manufacture of salted eggs can increase the value of spicy taste and the value of the preference. The best treatment was the addition of 20% concentration of cayenne pepper in sambal geprek to the panelists' preferences.

Keywords: *Salted egg, cayenne pepper, organoleptic quality*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas rahmat dan taufik-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul Pengaruh Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang Berbeda terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin.

Penulis dengan rendah hati mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada almarhum kedua orangtua tercinta yang sudah terlebih dahulu dipanggil oleh Yang Kuasa sebelum sempat melihat penulis mengenakan toga wisuda. Terima kasih Ayahanda Suherman Baso dan Ibunda Hj. Humrah B.Sc atas segala doa dan bekal harta maupun segala warisan petuah yang ditinggalkan sehingga saya bisa sampai pada keberhasilan ini. Semoga menjadi lading pahala kepada orangtua penulis, Amin YRA. Penulis juga berterima kasih kepada seluruh keluarga yang luar biasa memelihara dan membantu penulis baik berupa moril maupun materi serta doa yang tiada henti hingga saya sampai pada jenjang ini.

Penulis menyadari banyak tantangan yang dialami dalam menyelesaikan Skripsi ini. Namun, berkat ketabahan, kerja keras, dan dukungan dari berbagai pihak akhirnya tugas akhir ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu dengan segala rasa hormat dan syukur, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing dalam menyelesaikan skripsi ini utamanya:

1. Ibu Endah Murpi Ningrum, S.Pt., M.P. selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Nahariah, S.Pt., M.P.,IPM selaku pembimbing anggota yang telah mencurahkan perhatian untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini. Terima kasih banyak untuk segala ilmu dan wejangan yang sangat berguna selama penyelesaian Tugas Akhir.

2. Bapak Prof. Dr. Ir. Asmuddin Natsir, M.Sc. selaku penasehat akademik yang selalu sabar memberi arahan, nasehat, dan motivasi selama penulis berproses mulai awal masuk hingga penulis sampai pada penyelesaian tugas akhir.
3. Ibu Prof. Dr. Dwia Aries Tina Palubuhu, M.A, selaku Rektor Universitas Hasanuddin beserta jajarannya.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. Lellah Rahim, M.Sc, selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin beserta jajarannya dan juga kepada Dosen-Dosen pengajar Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
5. Bapak Dr. Ir. Hikmah M. Ali, S.Pt., M.Si., IPU dan Ibu Prof. Dr. drh. Ratmawati Malaka, M.Sc, selaku dosen pembahas yang telah memberikan saran dan arahan dalam proses perbakan makalah tugas akhir.
6. Seluruh nenek tercinta yang selalu memelihara dan memacu semangat penulis dalam penyelesaian studi, Almarhum Hj. Putri dg. Kanang yang telah berpulang lebih dahulu dan belum sempat melihat penulis wisuda, nenek Hj. Cicang yang setia menemani penulis, nenek Bau Intang dan nenek Akhmad yang selalu mendukung baik moril maupun materi, serta Penni yang selalu menyemangati dan mendoakan keberhasilan penulis.
7. Dr. Hj. Arniati, S.E., M.Pd, Ir. Hukdar, Rosdiana Hukdar, Dewi Arya Rosyita Akhmad, Yuyun Wahyuni, dan Agus Fatta, para om dan tante tercinta yang memelihara penulis dengan banyak bimbingan dan dukungan yang berguna.
8. Seluruh Warga Wakanda dr.Gia, Nunu, Assa, dan Asma, para wanita penghibur dan penyemangat penulis.
9. Andi Tenri Sangka AS, Marli Ariska, Andi Apriani Bahda, Nurul Muhlisyah, Hasnidar, A. Nisa Nurul Kirana, Andi Fadlia Cawa, Muh. Tamsil N yang banyak membantu penulis selama mengerjakan Skripsi di Bulukumba.

10. Mimi, Vianne Ecclesia Nari, Reskidewi Safitri, Nur'afni Mallu, Alvina, Nikmatul Riswanda, Sri Rahayu, Reski Fauziyah, Ayu Arhas dan seluruh teman seperjuangan masa kuliah yang selalu setia bersama dan membantu sejak maba hingga penulis selesai.
11. Teman-teman fakultas Peternakan, terutama Angkatan 2015 “RANTAI” beserta semua pihak yang telah membantu penyelesaian makalah ini.
12. Seluruh pegawai Fakultas Peternakan, utamanya Pak Nasir dan Ibu Sinar yang telah sabar membantu penulis dalam pengurusan berkas.
13. Anggota UKM FOSIL UNHAS dan HIMSENA UH yang telah banyak memberi ilmu, kebersmaan, dan pengalaman
14. Teman-teman Lindungi Hutan seluruh Indonesia yang telah banyak memberi pengalaman dan pembelajaran yang membentuk pribadi penulis.
15. Keluarga Yayasan Kasih Anak Kanker Indonesia “SOBAT YKAKI” Makassar atas banyak pengalaman luar biasa serta pelajaran bersosial dan berbagi kepada sesama manusia.
16. Keluarga besar KOSPALA 198 atas ilmu, kebersamaan, dan pengalaman yang membentuk mental dan kepribadian penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, karena itu diharapkan saran untuk perbaikan. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca terutama bagi saya sendiri. Aamiin

Makassar, 22 Februari 2022

Siti Mutmainnah Suherman

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN.....	1
TINJAUAN PUSTAKA	4
Tinjauan Umum Telur Itik	4
Sambal Geprek.....	5
Telur Asin	7
Uji Organoleptik	8
MATERI DAN METODE PENELITIAN	10
Waktu dan Tempat	10
Materi Penelitian	10
Metode Penelitian	10
Prosedur Penelitian	11
Parameter Yang Diukur	15
HASIL DAN PEMBAHASAN	18
Warna Telur Asin.....	18
Rasa Pedas Telur Asin	20
Aroma Telur Asin	22
Tekstur Telur Asin	23
Tingkat Kesukaan Telur Asin	25
KESIMPULAN DAN SARAN	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN	32

DAFTAR GAMBAR

1 .	Diagram Alir Tahap Perendaman Telur Asin dengan penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda	13
2 .	Diagram Alir Tahap Perebusan Telur Asin dengan penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda	14
3.	Skala Parameter Uji Skor Telur Sambal Geprek yang Diukur.....	17
4.	Skor Warna Yolk Telur Asin dengan Penambahan Cabai dalam Sambal Geprek yang berbeda.	18
5.	Skor Warna Yolk Telur Asin dengan Penambahan Cabai dalam Sambal Geprek yang berbeda.	19
6.	Skor Rasa Pedas Telur Asin dengan penambahan cabai rawit dalam sambal geprek yang berbeda.....	21
7.	Skor Aroma Telur Asin dengan penambahan cabai rawit dalam sambal geprek yang berbeda.	22
8.	Skor Tekstur Telur Asin dengan penambahan cabai rawit dalam sambal geprek yang berbeda.	24
9.	Skor Kesukaan Panelis terhadap Telur Asin dengan penmbahan cabai rawit dalam sambal geprek yang berbeda.	25

DAFTAR LAMPIRAN

1.	Hasil Analisis Ragam Warna Kuning Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda	32
2.	Hasil Analisis Ragam Warna Putih Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda	32
3.	Hasil Analisis Ragam Rasa Pedas Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda	33
4.	Hasil Analisis Ragam Tekstur Telur Asin Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda	35
5.	Hasil Analisis Ragam Aroma Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda.....	35
6.	Hasil Analisis Ragam Kesukaan Telur Asin dengan Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek yang berbeda	35
7.	Dokumentasi Penelitian.....	38

PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu produk hasil ternak yang dijadikan sebagai bahan pangan selain daging dan susu. Telur memiliki kandungan gizi tinggi berupa protein, lemak, vitamin, mineral, dan karbohidrat. Karena kandungan gizi yang tinggi dari telur ini, maka telur banyak memberi manfaat dalam membantu memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Di Indonesia sendiri telur telah menjadi bahan makanan penting yang dibutuhkan masyarakatnya dalam sehari-hari. Terdapat banyak cara untuk menikmati sajian telur, seperti digoreng atau direbus sebagai lauk pauk, diolah menjadi abon, telur asin, dan telur pindang.

Telur bebek memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam maupun telur puyuh. Dilihat dari kandungan gizinya, telur bebek lebih dianjurkan untuk dikonsumsi daripada telur lainnya. Kandungan protein dan asam amino yang lebih tinggi ini memicu telur bebek memiliki aroma yang cenderung lebih amis dibandingkan telur lainnya, sehingga telur bebek menjadi kurang diminati. Untuk meningkatkan preferensi konsumen terhadap telur bebek dapat dilakukan penganekaragaman olahan pada telur bebek, salah satunya adalah dengan pembuatan telur asin.

Telur asin merupakan salah satu metode pengawetan telur yang dilakukan dengan tujuan agar dapat mengurangi aroma amis dari telur bebek. Metode pengolahan telur asin terbagi menjadi dua cara yaitu metode kering dengan pembaluran abu gosok dan garam, serta metode basah dengan perendaman air dan garam. Namun, bau amis pada telur asin biasanya masih terasa, sehingga perlu dilakukan pengolahan telur asin dengan menambahkan bahan tertentu untuk memberikan tambahan cita rasa dan aroma yang khas pada telur asin.

Sambal geprek merupakan bumbu yang digunakan dalam pembuatan ayam geprek yang memiliki popularitas karena sambalnya yang pedas dan gurih. Karena hidangan ini banyak diminati sehingga bermunculan berbagai varian makanan yang menggunakan tambahan sambal geprek. Komponen bahan bumbu sambal geprek yaitu cabai rawit, cabai merah keriting, dan bawang putih. Cabai rawit yang ditambahkan pada telur asin akan memberikan rasa yang pedas. Cabai rawit diharapkan dapat memberikan tambahan citarasa dan dapat mengurangi aroma amis pada telur asin. Selain itu penambahan cabai rawit akan berdampak pada kualitas organoleptik telur asin yang dihasilkan. Biasanya telur asin hanya direndam dalam larutan garam.

Variasi penambahan bumbu dalam pembuatan telur asin dengan menambahkan sejumlah bahan selain garam sudah banyak. Cabai rawit memiliki rasa pedas yang mampu meningkatkan nafsu makan, bawang putih memiliki aroma yang khas yang mampu menarik selera konsumen telur asin. Bahan pembuatan sambal geprek ialah cabai dan bawang putih, sambal geprek merupakan salah satu menu yang banyak diminati oleh konsumen. Maka diperlukan inovasi baru pada telur asin dengan penambahan cabai dan bawang putih dalam sambal geprek yang sudah populer di kalangan masyarakat.

Belum banyak penelitian mengenai pengaruh penambahan cabai rawit yang berbeda terhadap kualitas organoleptik telur asin. Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kesukaan konsumen terhadap telur asin serta menambah keanekaragaman produk olahan sumber protein baru.

Telur asin original dipasaran umumnya masih mengeluarkan aroma amis, sehingga penerimaan konsumen terhadap telur asin diketahui masih kurang. Cabai rawit merupakan salah satu bahan dalam sambal geprek yang mampu mengatasi

bau amis karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Upaya yang dilakukan untuk membuat telur asin dengan penambahan cabai rawit dalam sambal geprek diharapkan dapat meningkatkan kualitas organoleptik antara lain cita rasa, warna, aroma, tekstur dan kesukaan panelis terhadap inovasi baru telur asin.

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, dan kesukaan) telur asin dengan penambahan cabai rawit dalam sambal geprek yang berbeda. Kegunaan dari penelitian ini adalah dapat digunakan sebagai acuan mahasiswa dalam menambah penganekaragaman produk olahan inovasi baru telur asin.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Umum Telur Itik

Telur itik sebagai bahan pangan asal hewan yang cukup sempurna mengandung zat gizi tinggi yang mudah dicerna, kaya protein, lemak dan zat-zat lain yang dibutuhkan tubuh. Kandungan protein dalam telur bebek cukup tinggi, yakni 13,1 gram per 100gram dibandingkan dengan telur ayam 12,8 gram (Nuruzzakiah, 2016). Dalam satu butir telur itik segar terkandung protein 13,10%, lemak 14,30%, karbohidrat 0,8%, dan abu 1% (Yosi, dkk 2016). Dalam sebutir telur, protein pada kuning telur yaitu sebanyak 16,5% sedangkan pada putih telur sebanyak 10,9%. Disisi lain, hampir semua lemak terdapat pada kuning telur, yaitu mencapai 32%, sedangkan pada putih telur terdapat lemak dalam jumlah sedikit. Dengan kata lain, putih telur merupakan sumber protein, sedangkan kuning telurnya merupakan sumber lemak (Widarta, 2017).

Berdasarkan hasil penelitian dari Tika, dkk (2015) bahwa kuning telur itik mengandung sejumlah mineral, terutama fosfor (P), mangan (Mn), zat besi (Fe), iodin (I), tembaga (Cu), kalsium (Ca) yang banyak dibandingkan yang terkandung pada putih telur dan mengandung sebagian kecil seng (Zn). Komponen mineral paling banyak adalah fosfor yang berada dalam bentuk ikatan dengan fosfolipid terutama lesitin dan lebih dari 60% fosfor pada kuning telur terdapat dalam lesitin. Putih telur mengandung mineral seperti klorida (Cl), magnesium (Mg), kalium (K), sodium (Na) dan sulfur (S) dalam jumlah banyak dibandingkan pada kuning telur.

Sumber protein hewani ini memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, bergizi tinggi, dan memiliki harga yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh semua

kalangan masyarakat. Telur memiliki sifat yang mudah mengalami penurunan kualitas sehingga tidak tahan simpan dan pada umumnya telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari 14 hari di ruang terbuka (Hardini, 2000).

Konsumen telur itik masih terbatas, karena adanya anggapan-anggapan tertentu tentang rasa dan aroma serta sifat fisiknya yang dikatakan kurang enak atau kurang menyenangkan. Selain itu telur itik juga mempunyai sifat yang mudah sekali rusak sehingga banyak mengalami penurunan mutu (Nurul, 2002).

Sambal Geprek

Sambal geprek merupakan bumbu yang digunakan dalam pembuatan ayam geprek yang merupakan makanan khas Indonesia yang berasal dari Yogyakarta. Ayam geprek memiliki popularitas yang lumayan tinggi. Hidangan ini diminati oleh banyak orang karena sambalnya yang pedas dan gurih. Bahan yang digunakan dalam pembuatan bumbu sambal geprek diantaranya adalah cabai rawit, cabai merah keriting, bawang putih, dan garam (Agmasari, 2018).

Khamdan (2015) mengemukakan bahwa, buah cabai mengandung senyawa capsaicinoids (senyawa perasa pedas) dengan kadar yang signifikan. Secara umum, capsaicinoids bersifat menghambat proses pertumbuhan dan metabolisme bakteri. Sehingga senyawa ini juga diindikasikan akan menghambat proses produksi biogas pada konsentrasi tertentu melalui mekanisme perusakan membrane bakteri. Nilai konsentrasi minimum capsaicinoids yang menyebabkan proses penghambatan atau biasa disebut *Minimum Inhibitory Concentrations* (MICs) belum diketahui, sejauh pengetahuan penulis.

Cabai berasal dari daerah tropis dan subtropis Amerika, terutama Kolombia, Amerika Selatan, dan terus menyebar ke Amerika Latin, Eropa dan Asia, termasuk Indonesia. Cabai mengandung *capsaicin*, *dihydrocapsaicin*, vitamin A, vitamin C,

capsanthin, *karoten*, *capsorubin*, *zeaxanthin*, dan pewarna *cryptoxanthin*. Mineral mikro, seperti zat besi, kalium, kalsium, fosfor, dan niasin juga terkandung dalam cabai. Bahan aktif *capsaicin* berkhasiat sebagai stimulan sekresi asam lambung dan mencegah infeksi pada sistem pencernaan (Sukma, 2020).

Cabai mengandung senyawa fenolik, flavonoid dan karotenoid, selain menjadi sumber vitamin C. Flavonoid adalah fitokimia yang ditemukan pada tanaman. Aktivitas yang dapat diketahui, termasuk aktivitas antimikroba, sinergisme antibiotik, dan antivirus. Setelah diserap, mereka mempengaruhi beberapa fungsi biologis, termasuk sintesis protein, angiogenesis, proliferasi dan diferensiasi sel, sehingga dapat mengobati berbagai penyakit pada manusia. Flavonoid yang ditemukan di kebanyakan cabai adalah glikosida dan aglikon myricetin, quercetin, luteolin, apigenin, dan kaempferol (Alam dkk, 2018)

Ward, dkk (2009) menjelaskan bahwa timbulnya bau amis pada telur disebabkan oleh terakumulasinya trimetilamin pada kuning telur. Trimetilamin (TMA) terbentuk dari degradasi kolin oleh senyawa mikroba. Hasil penelitian Taolin (2019) ditemukan bahwa, *capsaicin* adalah salah satu antimikroba yang berperan positif dalam beberapa mekanisme untuk mematikan mikroba, hal ini sangat menjanjikan, namun penelitian yang lebih lanjut harus dilaksanakan untuk menilai dosis dan efek terapeutik yang paling tepat bagi kesehatan manusia. Fitriyanti (2017) dalam penelitiannya melaporkan, bahwa umur telur yang berbeda dapat dibuat telur asin dengan penambahan kombinasi bawang putih dan cabe. Konsentrasi perlakuan penambahan 100%BP:0%OC, 50%BP:50%C, 0%BP:100%C pada telur asin diketahui dapat meningkatkan cita rasa dan kesukaan pada telur asin. Penambahan bawang putih pada telur asin dapat mengurangi aroma amis pada telur asin yang merupakan sifat dari telur itik sendiri serta memberikan rasa

asin yang gurih khas bawang putih. Semakin banyak penambahan bawang putih maka semakin berkurang aroma amis pada telur asin. Bawang putih memiliki karakteristik aroma tajam. Dalam penggunaannya bawang putih dihaluskan dan direbus bersama cairan perendam sehingga aroma pada bawang putih semakin tajam (Anni dkk, 2017)

Telur Asin

Daya simpan telur yang tidak panjang dan mudah mengalami kerusakan sehingga perlu dilakukan perlakuan khusus jika ingin disimpan dalam jangka waktu lebih lama. Untuk menjaga kesegaran dan mutu isi telur, diperlukan teknik penanganan yang tepat, agar nilai gizi telur tetap baik serta tidak berubah rasa, bau, warna, dan isinya (Sahriah, 2017). Guna menjaga mutu dan kualitas telur selama penyimpanan, maka perlu dilakukan pengawetan untuk mempertahankan kualitas telur. Pengawetan yang paling sederhana yaitu dengan cara pengasinan atau diolah menjadi telur asin. Garam dapur (NaCl) merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berfungsi sebagai bahan pengawet karena mampu mengendalikan mikroorganisme penyebab kebusukan (Yosi dkk, 2018).

Pembuatan telur asin yang berkualitas dengan rasa yang disukai konsumen ditentukan oleh pengawetan dengan lama pengasinan yang sesuai agar garam dapat meresap dengan baik ke dalam telur, maka perlu penentuan waktu atau lama pengasinan yang dapat meningkatkan kualitas telur asin. Penentuan waktu dengan lama pengasinan yang ditentukan karena apabila konsentrasi garam sedikit pada bahan maka perlu waktu yang lama pula untuk membuat garam meresap masuk ke dalam telur begitu pula sebaliknya (Sahriah, 2017).

Pengasinan menggunakan garam dapur masih menimbulkan bau amis dan cita rasa yang tidak bervariasi, sehingga kurang disukai oleh konsumen, oleh

karena itu perlu ditambahkan bahan lain untuk meningkatkan cita rasa dan aroma pada telur asin (Yosi dkk, 2018). Sejalan dengan pendapat Efi, dkk (2018) konsumen memiliki kekhawatiran adanya kandungan kolesterol yang tinggi pada telur asin itik. Kandungan lemak yang tinggi pada telur secara umum dapat mengakibatkan naiknya kadar kolesterol dalam tubuh. upaya untuk mengurangi kolesterol tersebut, yaitu dengan menggunakan tanaman herbal dalam pengolahan telur asin. Berdasarkan uraian tersebut, maka pemindangan telur merupakan salah satu bentuk pengolahan dengan kombinasi herbal-herbal tertentu dan perebusan. Telur pindang merupakan produk olahan telur tradisional yang menggunakan bahan penyamak protein (Shanty, 2020).

Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan metode penilaian dengan memakai panca indera sebagai parameter. Uji organoleptik berfungsi sebagai pendeteksian awal dalam menentukan kualitas untuk mengenali penyimpangan serta pergantian pada produk. pengujian secara organoleptik terhadap hidrolisat protein ikan cair meliputi parameter rupa, warna, bau amis, bau tengik, rasa asin, rasa pahit, rasa manis serta rasa gurih (Bernadeta dkk, 2012).

Parameter dalam pengujian organoleptik meliputi aroma yang mana dapat memberikan kualitas pada produk dengan menggunakan indera penciuman yaitu bau yang terkandung dalam produk tersebut, rasa yang beragam dari produk menentukan kualitas suatu produk, warna yang dapat menjadi petunjuk mengenai pengaruh perubahan kimia pada makanan, serta kemasiran pada telur asin menjadi karakter yang krusial bagi penerimaan konsumen (Rezkiyanti, 2018).

Safitri, dkk (2017) dalam penelitiannya disimpulkan bahwa terdapat pengaruh secara nyata penambahan berbagai jenis cabai terhadap kualitas

organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan produk) manisan basah labu siam.

Heru (2017) dalam penelitiannya menemukan rata-rata skor rasa pedas yang diperoleh menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan bawang putih dan cabai maka semakin menurun skor rasa pedas yang dihasilkan, jika semakin rendah penambahan bawang putih dan cabai maka semakin meningkat skor rasa pedas yang dihasilkan.

Menurut Suryono (2020) dalam penelitiannya diketahui bahwa makin tinggi konsentrasi larutan bawang putih dan lama penyimpanan telur pada umumnya mengakibatkan terjadinya penurunan nilai organoleptik telur itik, dalam skala nilai kesukaan biasa hingga suka.