

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN
PENAMBAHAN CABAI *KATOKKON* (*Capsicum chinense Jacq*)**

Disusun dan diajukan oleh

ALFRIFONNIE BALI'
I011 19 1042



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN
PENAMBAHAN CABAI KATOKKON (*Capsicum chinense Jacq*)**

SKRIPSI

**ALFRIFONNIE BALI'
I011 19 1042**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan
Pada Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN CABAI *KATOKKON* (*Capsicum chinense Jacq*)

Disusun dan diajukan oleh

ALFRIFONNIE BALI'
I011 19 1042

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka
Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Pada tanggal 17 Juli 2023
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

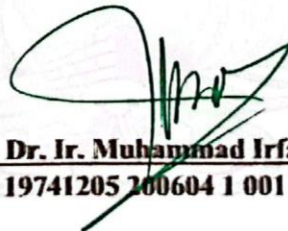
Menyetujui

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



Prof. Dr. Ir. Muhammad Irfan Said, S.Pt.,M.P.,IPM,ASEAN Eng.
NIP. 19741205 200604 1 001

Ketua Program Studi Fakultas Peternakan



Dr. Agr. Ir. Renny Fatmyah Utamy, S. Pt., M. Agr, IPM
NIP. 19720120 199803 2 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Alfrifonnie Bali'
NIM	: I011 19 1042
Program Studi	: Peternakan
Jenjang	: S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul **Karakteristik Organoleptik Telur Asin dengan Penambahan Cabai *Katokkon (Capsicum chinense Jacq)*** adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar benar merupakan hasil karya sayasendiri.

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, Juli 2023
Yang Menyatakan



Alfrifonnie Bali'

ABSTRAK

ALFRIFONNIE BALI'. I011191042. Karakteristik Organoleptik Telur Asin dengan Penambahan Cabai *Katokkon* (*Capsicum chinense Jacq.*). Dibimbing oleh: **Endah Murpi Ningrum** dan **Muhammad Irfan Said**.

Penambahan cabai *Katokkon* pada pembuatan telur asin dapat mempengaruhi karakteristik organoleptik dari telur asin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui lama perendaman dan level penambahan cabai *Katokkon* serta interaksi keduanya terhadap karakteristik organoleptik telur asin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola factorial 3×4 . Faktor A adalah lama perendaman (hari) 7, 14, dan 21. Faktor B adalah level penambahan cabai (b/b) 50, 75 dan 100. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah penilaian organoleptik yaitu rasa asin, rasa pedas, kemasiran kuning telur, warna kuning telur, aroma dan kesukaan. Lama perendaman memengaruhi karakteristik organoleptik telur asin dengan lama perendaman terbaik 14 hari. Level penambahan cabai *Katokkon* memengaruhi karakteristik organoleptik dengan level penambahan cabai *Katokkon* terbaik 50%. Tidak ditemukan adanya interaksi terhadap lama perendaman dan level penambahan cabai *Katokkon* menunjukkan bahwa masing-masing faktor bekerja secara independen. Pembuatan telur asin dengan lama perendaman 14 hari dan penambahan cabai *Katokkon* 50% merupakan hasil terbaik memengaruhi karakteristik organoleptik telur asin.

Kata Kunci: Telur Asin, Cabai *Katokkon*, Perendaman, Organoleptik

ABSTRACT

ALFRIFONNIE BALI'. I011191042. Organoleptic Characteristics of Salted Egg with the Addition of *Katokkon* Chili (*Capsicum chinense Jacq.*). Supervised by: Endah Murpi Ningrum and Muhammad Irfan Said.

The addition of *Katokkon* chili to the preparation of salted eggs can affect the organoleptic characteristics of salted eggs. The purpose of this study was to determine the soaking time and the level of addition of *Katokkon* chili and the interaction between the two on the organoleptic characteristics of salted eggs. This study used a completely randomized design (CRD) factorial 3×4 . Factor A was soaking time (days) 7, 14, and 21. Factor B was the level of *Katokkon* chilies (w/w) 50, 75 and 100. Parameters observed in this study this is an organoleptic assessment, namely salty taste, spicy taste, egg yolk's burntness, egg yolk color, aroma and preference. Soaking time affected the organoleptic characteristics of salted eggs with the best soaking time of 14 days. The level of addition of *Katokkon* chili affects the organoleptic characteristics with the best addition level of *Katokkon* chili being 50%. No interaction was found with the soaking time and the level of addition of *Katokkon* chilies indicating that each factor worked independently. Salted egg production with 14 days of soaking time and the addition of 50% *Katokkon* chili was the best result affecting the organoleptic characteristics of salted eggs.

Keywords: Salted Egg, *Katokkon* Chili, Soaking, Organoleptic

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, Kerena atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Karakteristik Organoleptik Telur Asin dengan Penambahan Cabai *Katokkon* (*Capsicum chinense Jacq*) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. Ucapan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya penulis haturkan kepada:

1. **Ibu Endah Murpi Ningrum, S.Pt., MP** dan bapak **Prof. Dr. Ir. Muhammad Irfan Said, S.Pt., MP., IPM., ASEAN Eng.** selaku pembimbing penulis yang telah mencurahkan perhatian, nasehat, motivasi serta saran untuk membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Ibu **Dr. Ir. Nahariah, S.Pt., MP., IPM** dan Ibu **Dr. Wahniyati Hatta, S.Pt., MP.** sebagai dosen pembahas yang telah memberikan saran dalam penulisan skripsi ini.
3. Dekan Fakultas Peternakan **Dr. Syahdar Baba, S.Pt., M.Si.**, dan Wakil Dekan, serta Bapak Ibu Staff Pegawai Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
4. Ibu **Masturi M, S.Pt., M.Si** selaku penasehat akademik yang telah membimbing penulis dalam bidang akademik selama menjadi mahasiswa.
5. Kedua orang tua, Ayah **Yuli Rombe Allo** dan ibu **Esther Pagasangan** atas segala doa motivasi, nasehat, perhatian dan dukungan serta kasih sayang yang takterbatas. Kepada kakak penulis **Silveria Susi, Christoper Nazaret dan Jultriani Bali** yang selalu memberikan motivasi serta dukungan bagi penulis dalam menjalankan aktivitasnya.
6. Kanda **Akbar Hapdang Saputro, S.Pt** yang senantiasa menemani serta memberikan motivasi serta dukungan bagi penulis.

7. Kanda **Husnaeni, S.Pt., M.Si**, Kanda **Fitri Armianti Arief S.Pt., M.Si**, Kanda **Fauziah Divayanti S.Pt., M.si.**, Kanda **La Ode Rahman Musawa S.Pt.**, terimakasih atas bantuannya selama pelaksanaan penelitian.
8. Rekan-rekan **KBMK FAPETRIK UNHAS, SANG TORAYAN FAPET, Andrea Karina, S.Pt., Sasmita Rare, S.Pt., Surya Kalimbuang Sandabunga, S.Pt., Austin Tiyara Lumembang, S.Pt, Rio Saputra, Nopri Taruk Padang, Tomy Chandra, Gusti Saputra**, terimakasih telah membantu penulis selama masa perkuliahan.
9. **VASTCO 2019, HIMATEHATE_UH, SEMA KEMA FAPET UH**, yang telah menjadi wadah berbagi ilmu dan pengalaman kepada penulis.
10. Teman tim PKL **Yusnaeni Darwis** yang senantiasa menemani penulis dan memberikan segala bentuk bantuan kepada penulis selama menyelesaikan studi, terimakasih atas kerjasamanya.
11. Rekan-rekan DIKLAT VIII **Faika Arif, S.Pt., Melenia, Aisyah Nur Zuqni, Yusnaeni Darwis, Dian Sulistia, Adiza, Mirna, Amiruddin, Olivia, Haerul dan Ilham** yang senantiasa menyemangati dan menemani penulis selama ini terimakasih atas kerjasamanya.
12. Rekan-rekan **KKNT 108 PPM-Halal Pare-Pare** yang memberi dukungan serta motivasi bagi penulis
13. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, terimakasih atas segala dukungan serta kerja samanya.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mohon maaf atas kekurangan tersebut. Semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca dan membantu dalam melaksanakan tugas-tugas masa yang akan datang.

Makassar, Juli 2023

Alfrifonnie Bali'

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	3
Telur Itik	3
Telur Asin	4
Karakteristik Telur Asin	7
METODE PENELITIAN.....	9
Waktu dan Tempat.....	9
Materi Penelitian.....	9
Rancangan Penelitian	9
Parameter Yang Diuji	11
Pengujian Organoleptik	11
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
Rasa Asin.....	14
Rasa Pedas	16
Kemasiran Kuning Telur	17
Warna Kuning Telur	19
Aroma	20
Kesukaan	22
PENUTUP.....	24
Kesimpulan.....	24
Saran	24
DAFTAR PUSTA	25
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Cabai Katokon (Puspita dkk., 2018)	6
2. Diagram Alir Prosedur Penelitian.....	11

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kandungan Gizi Telur asin Per 100 gr.....	5
2. Komposisi Bahan Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Cabai <i>Katokkon</i>	10
3. Nilai rata-rata rasa asin telur asin dengan penambahan cabai katokkon	14
4. Nilai rata-rata rasa pedas telur asin dengan penambahan cabai katokkon	16
5. Nilai rata-rata kemasiran kuning telur asin dengan penambahan cabai katokkon	17
6. Nilai rata-rata warna kuning telur asin dengan penambahan cabai katokkon	19
7. Nilai rata-rata aroma telur asin dengan penambahan cabai katokkon	20
8. Nilai rata-rata kesukaan telur asin dengan penambahan cabai katokkon	22

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Asin Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon.....	28
2. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa Pedas Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon.....	31
3. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kemasiran Kuning Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon.....	34
4. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna Kuning Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon.....	37
5. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon.....	39
6. Analisis Statistik Penilaian Organoleptik Berdasarkan Kesukaan pada Telur Asin dengan Penambahan Cabai Katokkon.....	42
7. Dokumentasi.....	44

PENDAHULUAN

Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang sangat lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur itik umumnya berukuran besar dan warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 g. Keunggulan telur itik dibandingkan dengan telur unggas lainnya antara lain kaya akan mineral, vitamin B6, asam pantotenat, tiamin, vitamin A, vitamin E, niasin, dan vitamin B12. Seperti telur pada umumnya, telur itik juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak (Purdiyanto dan Riadi, 2018). Pemanfaatan telur itik masih terbatas dalam pengolahan pangan disebabkan oleh aroma yang kurang disukai dan sifatnya yang mudah rusak, sehingga diperlukan penyimpanan yang tepat. Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah pembuatan telur asin.

Telur asin merupakan produk dari telur yang diberi perlakuan dengan cara penggaraman. Pembuatan telur asin umumnya menggunakan telur itik karena telur itik memiliki pori pori yang lebih besar dibandingkan dengan telur unggas lainnya, sehingga memudahkan penyerapan garam untuk masuk ke seluruh bagian telur saat diasinkan.

Cara pembuatan telur asin dapat menggunakan beberapa metode diantaranya dengan melumuri telur menggunakan media yang berupa campuran garam, batu bata halus atau abu gosok. Dengan cara ini diperoleh telur yang berasa asin. Hal ini bisa memberikan kejenuhan bagi konsumen telur asin. Guna mengatasi kejenuhan tersebut diperlukan inovasi rasa yang lain dari telur asin, dengan menambahkan rasa pada telur asin (Hidayati, 2022).

Berdasarkan penelitian Desiati dan Afyah (2018) pemberian jahe pada pembuatan telur asin dapat menghilangkan aroma amis pada telur asin dan juga adanya gingerol dan shogaol dalam jahe dapat memberikan rasa pedas. Pemberian rasa pada telur asin dapat meningkatkan kesukaan konsumen terhadap produk telur asin salah satu inovasi pemberian rasa pada telur asin adalah dengan menggunakan cabai untuk memberikan cita rasa pedas dan memberikan warna merah yang dihasilkan dari cabai.

Salah satu jenis cabai yang bisa digunakan yaitu cabai *katokkon*. Cabai *Katokkon* (*Capsicum chinense* Jacq.), merupakan flora spesifik lokasi di Indonesia yang banyak ditemukan di dataran tinggi Toraja-Sulawesi Selatan pada ketinggian 800 – 11.800 meter di atas permukaan laut (m dpl). Cabai *Kattokon* disukai karena memiliki aroma yang khas dan rasa pedas yang kuat. Cabai *Kattokon* kerap dimanfaatkan sebagai bumbu masak, industri saos, dan cabai bubuk (Puspita dkk., 2018). Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian telur asin yang ditambahkan dengan cabai *katokkon* dengan lama perendaman dan level yang berbeda untuk mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik organoleptik telur asin.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dan level penambahan cabai *Katokkon* serta interaksi keduanya terhadap karakteristik organoleptik telur asin. Kegunaan penelitian ini adalah sebagai sumber informasi ilmiah bagi mahasiswa dan masyarakat dalam pembuatan telur asin dengan penambahan cabai *Katokkon* dengan lama perendaman dan level yang berbeda.

TINJAUAN PUSTAKA

Telur Itik

Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang sangat lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur itik umumnya berukuran besar dan warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 g. Keunggulan telur itik dibandingkan dengan telur unggas lainnya antara lain kaya akan mineral, vitamin B6, asam pantotenat, tiamin, vitamin A, vitamin E, niasin, dan vitamin B12. Selain keunggulan, telur itik juga mempunyai kekurangan dibandingkan dengan telur unggas lainnya yaitu mempunyai kandungan asam lemak jenuh yang tinggi sehingga merangsang peningkatan kadar kolesterol darah. Kadar kolesterol telur itik kira-kira 2 kali lipat dibandingkan dengan telur ayam (Purdiyanto dan Riyadi, 2018).

Telur itik atau juga dikenal telur bebek mengandung protein, lemak dan zat gizi lain yang dibutuhkan tubuh. Kandungan protein dalam telur bebek cukup tinggi, yakni 13,1 gram per 100 gram dibandingkan dengan telur ayam 12,8 gram. Telur bebek cocok untuk diasinkan karena telur bebek biasanya berasa amis, dan rasa amis akan berkurang dengan pengasinan. Disamping itu pori-pori cangkang telur bebek lebih besar sehingga akan memudahkan masuknya garam ke dalam telur. Telur bebek juga akan memberikan rasa yang lebih lezat jika diolah menjadi telur asin, sehingga masyarakat lebih menyukainya (Hidayati, 2022).

Ukuran kuning telur itik juga lebih besar dari telur ayam dengan warna yang lebih menarik. Selain kelebihan- kelebihan tersebut, telur itik yang dikenal memiliki bau amis lebih besar dibandingkan dengan telur ayam menyebabkan

masyarakat kurang tertarik membuat berbagai jenis makanan yang berbahan baku telur itik. Telur itik juga memiliki pori-pori yang lebih besar sehingga lebih cocok untuk dijadikan telur asin karena proses penetrasi garam akan berlangsung lebih baik. Dengan mengolah telur itik menjadi telur asin, maka masa simpannya menjadi lebih panjang, dapat menambah cita rasa, sekaligus mengurangi bau amisnya (Setiarso dan Dewi, 2013).

Telur Asin

Telur asin merupakan salah satu hasil ternak yang memiliki nilai gizi yang bermanfaat bagi masyarakat. Telur asin merupakan teknologi pengolahan dengan cara pengawetan untuk memperpanjang masa simpan telur, hal ini dikarenakan telur mudah mengalami kerusakan. Telur dibutuhkan manusia sebagai sumber protein, vitamin, lemak dan asam amino esensial bagi tubuh manusia (Khasanah *et al.* 2010). Pengawetan telur asin merupakan salah satu langkah yang dapat dilakukan dan menjadi salah satu usaha kecil prospektif. Telur asin merupakan produk olahan hasil ternak yang disukai masyarakat. Tujuan pengawetan telur untuk mengurangi bau amis, memperbaiki kandungan gizi dan penambahan cita rasa yang ada pada telur (Latipah *et al.* 2017).

Metode pengasinan adalah metode yang banyak dilakukan oleh masyarakat sebagai upaya untuk mengawetkan telur. Ada dua metode pembuatan telur asin yang dapat dilakukan yaitu: 1) Perendaman memakai larutan garam jenuh dingin selama 7 hari. Penambahan garam pada proses ini adalah untuk memberikan rasa asin pada telur dan sebagai bahan pengawet. 2) Pemeraman dengan cara membungkus telur menggunakan adonan dan diperam selama 7 hari.

Setelah proses pemeraman selesai, adonan segera dilepas dari kulit telur agar rasa asin tidak menjadi berlebihan (Sumarsih dan Fauzyyah, 2021).

Telur itik asin memiliki kandungan kadar lemak sebesar 12,14-14,67%. Telur itik yang diasinkan dengan garam mempunyai karakteristik kuning telur yang diinginkan seperti keluar minyak, warna orange, dan kemasiran yang lebih baik dibandingkan dengan pengasinan telur ayam (Oktaviani dkk., 2012). Telur itik asin memiliki kandungan protein 11,32%. Nilai kandungan tertinggi terletak pada kuning telur. Kuning telur mengandung asam lemak termasuk omega-3. Asam lemak omega-3 merupakan asam lemak asam lemak jenuh ganda yang sangat baik bagi tubuh, yang tergolong dalam asam lemak ini adalah asam lemak α -linoleat, EPA (*eicosapentaenoic acid*) dan DHA (*docosahexaenoic acid*) yang merupakan asam lemak esensial yang dibutuhkan tubuh untuk membantu metabolisme (Khoyiman dkk., 2021).

Tabel 1. Kandungan Gizi Telur Asin Per 100 gr

Energi	195 kal
Protein	13,6 g
Lemak	13,6 g
Karbohidrat	1,4 g
Kalsium	120 mg
Fosfor	157 mg
Zat Besi	2 mg
Vitamin A	841 μ g
Vitamin B	0,28 mg

Sumber: Putri, 2019

Varian telur asin dengan penambahan ekstrak jahe bertujuan untuk menetralkan bau amis dan dapat menurunkan jumlah mikroba sehingga daya simpan telur menjadi lama. Jahe merupakan salah satu tanaman rempah yang dapat digunakan sebagai pengawet. Jahe memiliki zat antioksidan alami karena pada jahe terdapat senyawa zingerone, shogaol, gingerol, diarylheptanoid, dan

kurkumin. Komponen bioaktif jahe juga bersifat anti mikroba. Adanya antioksidan alami pada jahe menjadikannya dimanfaatkan sebagai pengawet alami. Aroma jahe dapat diserap kedalam telur karena pada jahe terdapat minyak atsiri yang menimbulkan aroma khas jahe, serta adanya gingerol dan shogaol untuk rasa pedas (Desiati dan Afiyah, 2018).

Cabai *Katokkon* (*Capsicum chinense* Jacq.)



Gambar 1. Cabai *Katokkon* (Puspita dkk., 2018)

Salah satu jenis cabai di Indonesia yang memiliki potensi ekonomis yang tinggi namun belum banyak dieksplorasi serta diidentifikasi adalah varietas cabai katokkon. Cabai *Katokkon* merupakan salah satu komoditi yang paling banyak diminati masyarakat sekitar Kabupaten Tana Toraja karena aroma yang khas dan rasa pedas yang terasa. Cabai *Katokkon* berpotensi dalam pengembangan bisnis dan industri bahan olahan seperti saos dan cabai bubuk. Tanaman ini tumbuh baik di daerah tropis dan banyak dibudidayakan di dataran tinggi kabupaten Tana Toraja dan Enrekang, Sulawesi Selatan (Flowrenzhy dan Harijati, 2017).

Cabai *Katokkon* kerap dimanfaatkan sebagai bumbu masak, industri saos, dan cabai bubuk. Selain aroma dan pedas yang kuat, cabai katokon juga memiliki warna yang mencolok yakni merah. Warna merah pada cabai menjadi indikator adanya kandungan pigmen alami. Pigmen alami adalah warna-

warna yang dihasilkan oleh organisme dari proses metabolisme. Pada cabai yang sudah matang ditandai dengan warna merah. Warna merah pada cabai adalah pigmen jenis karotenoid. *C. Chinense* mengandung karotenoid sebesar 446 ± 41 $\mu\text{g/g}$ per berat basah. Kandungan karotenoid inilah yang bermanfaat bagi tubuh jika mengonsumsinya (Puspita dkk., 2018).

Buah cabai memiliki senyawa alam yang dapat memberikan manfaat yang sangat besar bagi manusia. Salah satu senyawa yang paling berperan dalam tanaman cabai adalah *capsaicin*, di mana *capsaicin* ini merupakan metabolit sekunder dari tanaman cabai. Cabai memiliki rasa yang pedas dan memiliki aroma yang sangat tajam. Yang berperan dalam pemberi rasa pedas pada cabai yaitu senyawa *capsaicinoid*. *Capsaicin* bersifat iritan terhadap mamalia termasuk manusia, dan menimbulkan rasa terbakar dan panas pada jaringan manapun yang tersentuh. Selain untuk meredakan rasa sakit atau nyeri, *capsaicin* juga dikenal memiliki aktivitas antikanker (Amaliah, 2018).

Karakteristik Telur Asin

Telur asin berkualitas baik memiliki ciri-ciri antara lain memiliki rasa asin yang cukup (pemeraman selama 7-10 hari), memiliki kuning telur yang berwarna kemerah-merahan dan terkesan berpasir atau masir. Pengasinan telur merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur segar (memperpanjang masa simpan), membuang bau amis telur (terutama telur bebek) serta menciptakan rasa yang khas (Budiman dkk., 2012).

Tekstur suatu bahan makanan digunakan oleh konsumen sebagai indikator oleh kualitas makanan (*food quality*) dan dapat diketahui melalui indera penglihatan, sentuhan serta pendengaran. Dalam pengujian organoleptik telur asin

berdasarkan tekstur telur dikenal dengan tekstur masir. Masir berarti berbutir-butir seperti pasir, berlapis berbutir-butir (Desiyati dan Afyah, 2018).

Warna dalam suatu produk khususnya dalam produk makanan memegang peran penting dalam daya terima konsumen, apabila suatu produk memiliki warna yang menarik dapat meningkatkan selera konsumen. Pengujian warna pada telur asin menunjukkan perbedaan antara warna putih telur dan warna kuning telur. Telur asin yang berkualitas baik mempunyai warna kuning telur kemerahan (Misesa dkk., 2021).

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-April 2023 bertempat di Laboratorium Pengolahan Daging dan Telur Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Materi Penelitian

Bahan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah telur itik, cabai *katokkon*, bawang putih, garam, air, amplas, tissue dan lain-lain.

Alat yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah wadah, pegaduk, kompor, timbangan dan lain-lain.

Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian yang akan digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola Faktorial 3 x 4 dengan 3 kali ulangan. Perlakuan tersebut terdiri dari 2 faktor. Faktor-faktor tersebut sebagai berikut :

Faktor A adalah perlakuan lama perendaman yang terdiri atas 3 yaitu:

A₁ : Perendaman selama 7 hari

A₂ : Perendaman selama 14 hari

A₃ : Perendaman selama 21 hari

Faktor B adalah perlakuan penambahan level cabai *katokkon* terdiri atas 4 yaitu:

B₀ : 0%

B₁ : 50%

B₂ : 75%

B₃ : 100%

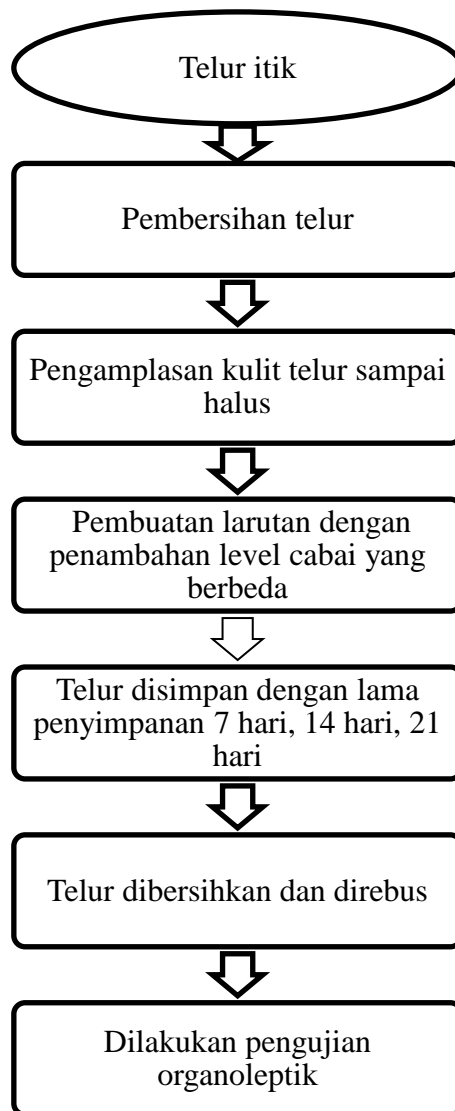
Prosedur Penelitian

Metode pembuatan telur asin pedas dengan cara perendaman yaitu menyiapkan telur itik, kemudian mencuci telur menggunakan air mengalir sampai bersih setelah itu mengeringkan telur menggunakan tissue, kemudian mengamplas kulit telur sampai halus. Membuat larutan garam dan tambahkan air secukupnya, larutan ditambahkan cabai yang sudah dihaluskan dengan level yang berbeda kemudian merendam telur dengan larutan tersebut selama 7 hari, 14 hari dan 21 hari. Telur yang telah mencapai masa perendaman dibersihkan dan direbus kemudian dilakukan uji organoleptik (rasa asin, rasa pedas, kemasiran kuning telur, warna kuning telur dan kesukaan).

Tabel 2. Komposisi Bahan Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Cabai *Katokkon*

Bahan	Formula			
	B0 (0%)	B1 (50%)	B2 (75%)	B3 (100%)
Air (ml)	458,3	458,3	458,3	458,3
Garam (g)	375	375	375	375
Bawang (g)	116,7	116,7	116,7	116,7
Total	1000	1000	1000	1000
Cabai (g)	-	$50\% \times 1000$ = 500	$75\% \times 1000$ = 750	$100\% \times 1000$ = 1000

Keterangan: Setiap perlakuan diberikan penambahan cabai *Katokkon* yang berbeda



Gambar 2. Diagram Alir Prosedur Penelitian

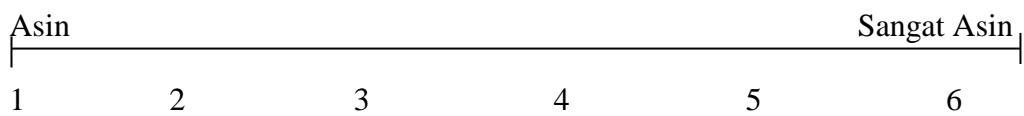
Parameter Yang Diuji

Pengujian Organoleptik

Uji daya penerimaan atau juga biasa disebut uji organoleptik merupakan suatu uji yang dilakukan dengan indera manusia yang sifatnya objektif yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan suatu produk. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi terjadinya kerusakan terhadap produk (Wahyuningtias, 2010). Pengujian organoleptik dilakukan oleh 20 orang panelis. Panelis diminta untuk memberikan penilaian pada sampel. Kriteria penilaian

sampel yang diuji meliputi rasa asin, rasa pedas, kemasiran kuning telur, warna kuning telur, aroma dan kesukaan. Saat dilakukan pengujian, panelis diberikan kuisisioner yang berisi instruksi, respon panelis dan petunjuk pengujian, informasi yang mencakup nama panelis, tanggal pengujian serta sampel yang diujikan. Indikator penilaian pada uji organoleptik rasa asin, rasa pedas, kemasiran kuning telur, warna kuning telur, aroma dan kesukaan sebagai berikut:

Rasa Asin



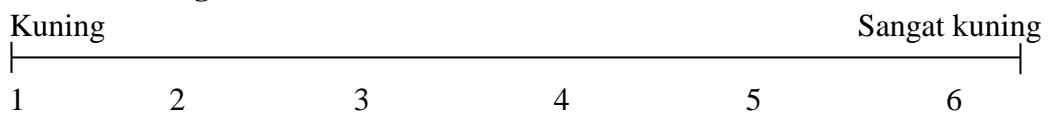
Rasa Pedas



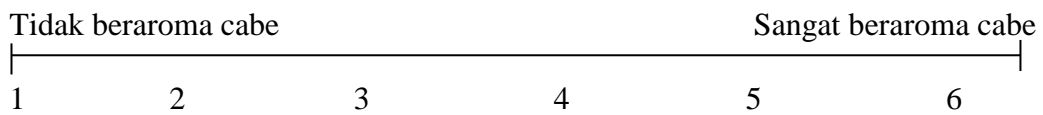
Kemasiran kuning telur



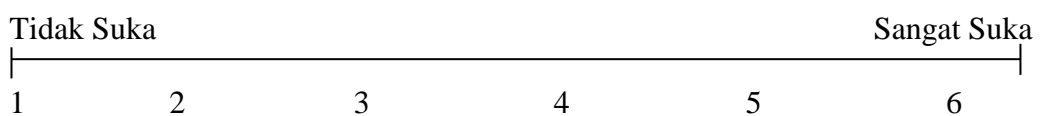
Warna kuning telur



Aroma



Kesukaan



Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian ini akan dianalisis berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3 x 4 dengan 3 kali ulangan. Analisis ragam tersebut didasarkan pada model matematika berikut :

$$Y_{ijk} = \mu + \alpha_i + \beta_j + (\alpha\beta)_{ij} + \varepsilon_{ijk}$$

$i : 1,2,3$ (Faktor a)
 $j : 1,2,3,4$ (Faktor b)
 $k : 1,2,3$ (Ulangan)

Keterangan :

Y_{ijk} : Hasil Pengamatan

μ : Nilai rata-rata umum

α_i : Perlakuan level penambahan cabai katokon ke-i ($i = 0\%$, 50% , 75% dan 100%)

β_j : Perlakuan waktu perendaman ke-j ($j = 7$ hari, 14 hari dan 21 hari)

$(\alpha\beta)_{ij}$: Interaksi level cabe ke-i dan waktu perendaman ke-j

ε_{ijk} : Pengaruh galat percobaan dari perlakuan level penambahan cabai ke-i, lama perendaman ke-j dan ulangan ke-k.

Selanjutnya apabila perlakuan menunjukkan pengaruh maka dilanjutkan dengan Duncan, kemudian diuji analisa data dengan menggunakan program SPSS.