

KUALITAS ORGANOLEPTIK PADA TELUR ASIN ASAP DENGAN PERSENTASE MEDIA PENGASAPAN YANG BERBEDA

Mega Ayu Istiqomah¹, Achmad Jaelani², Aam Gunawan³
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin
ayumegaistiqomah@gmail.com /082252153815

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menentukan kualitas organoleptik pada telur asin asap dengan kombinasi media pengasapan yang berbeda dan menentukan kombinasi media pengasapan mana yang memberikan nilai uji organoleptik terbaik pada telur asin asap. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam perlakuan dan tiga ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu M0 = Tanpa Pengasapan (Kontrol), M1 = 0%, tongkol jagung + 100% sabut kelapa, M2 = 25% tongkol jagung + 75% sabut kelapa, M3 = 50% tongkol jagung + 50% sabut kelapa, M4 = 75% tongkol jagung + 25% sabut kelapa dan M5 = 100% Tongkol jagung. Hasil penelitian kombinasi media pengasapan yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai kemasiran, tekstur, aroma dan tingkat kesukaan responden terhadap telur asin asap. Berdasarkan pada penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa telur asin yang di asap menggunakan media pengasapan mempengaruhi kualitas organoleptik telur asin asap yang meliputi kemasiran, tekstur, aroma, dan tingkat kesukaan telur asin asap. Media pengasapan yang menghasilkan kualitas organoleptik terbaik adalah tongkol jagung 100% dilihat dari perubahan kemasiran, tekstur, aroma, dan tingkat kesukaan telur asin asap. Saran yang diberikan peneliti bagi pelaku usaha telur asin asap yaitu agar menggunakan tongkol jagung sebagai media pengasapan untuk menghasilkan telur asin yang masir, tekstur kenyal serta aroma bau yang tidak menyengat.

Kata kunci: Telur Asin, Organoleptik dan Media Pengasapan

ABSTRACT

The aims of this study were to identify and determine the organoleptic quality of smoked salted eggs with different combinations of smoking media and to determine which combination of smoking media gave the best organoleptic test values for smoked salted eggs. The method used in this study was a completely randomized design (CRD) with six treatments and three replications. The treatment used was M0 = No smoking (Control), M1 = 0%, corn cobs + 100% coconut husk, M2 = 25% corncobs + 75% coconut husk, M3 = 50% corncobs + 50% coconut husk, M4 = 75% corn cobs + 25% coconut fiber and M5 = 100% corn cobs. The results of the study showed that the combination of different smoking media had a significant effect ($P < 0.05$) on the value of smoked salted eggs, texture, aroma and the level of preference of respondents for smoked salted eggs. Based on the research that has been done, it can be concluded that salted eggs that are smoked using smoking media affect the organoleptic quality of smoked salted eggs which include masirability, texture, aroma, and the level of preference for smoked salted eggs. The smoking medium that produced the best organoleptic quality was 100% corn cob, seen from the changes in the dryness, texture, aroma, and preference level of the smoked salted egg. The advice given by researchers to smoked salted egg business actors is to use corn cobs as a smoking medium to produce salted eggs that are mashy, have a chewy texture and smell that is not overpowering.

Keywords: Salted Egg, Organoleptic and Smoking Media