

PENGUNAAN BERBAGAI KONSENTRASI BAWANG PUTIH (*Alium sativum* L) PADA PEMBUATAN TELUR ASIN TERHADAP KUALITAS UJI FISIK DAN ORGANOLEPTIK

Nur Halisa Hafizah¹, Dr. Achmad Jaelani, S.Pt., M.Si², Prof. Dr. Ir. Hj. Tintin Rostini, S.Pt., MP., IPM³
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin
lisadudut@gmail.com /081349466655

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bawang putih yang berbeda pada pembuatan telur asin terhadap kualitas fisik dan organoleptik telur asin. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Tiap ulangan terdiri atas 5 butir telur. Metode Penelitian ini adalah metode experimental untuk pembuatan telur asin, kadar air telur asin dan kemasiran telur asin. Telur itik yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 100 butir. Formulasi pencampuran dan perendaman yaitu P0 (Penggunaan 0 g ekstrak bawang putih dalam campuran 400 ml air dan 100 g garam), P1 = Penggunaan 8 g ekstrak bawang putih dalam campuran 400 ml air dan 100 g garam (2% ekstrak bawang putih), P2 = Penggunaan 12 g ekstrak bawang putih dalam campuran 400 ml air dan 100 g garam (3% ekstrak bawang putih), P3 = Penggunaan 16 g ekstrak bawang putih dalam campuran 400 ml air dan 100 g garam (4% ekstrak bawang putih). Penggunaan bawang putih pada pembuatan telur asin sebanyak 0%, 2%, 3% dan 4% berpengaruh terhadap kualitas aroma amis dan rasa asin, tetapi tidak berpengaruh terhadap susut bobot, tekstur dan kemasiran telur asin. Kualitas telur asin terbaik yaitu dengan penambahan bawang putih sebanyak 4% pada pembuatan telur asin karena memiliki aroma yang kurang amis dan rasa yang tidak terlalu asin.

Kata kunci: Bawang Putih, Telur Asin, Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur.

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of the addition of different garlic in the manufacture of salted eggs on the physical and organoleptic qualities of salted eggs. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 5 replications. Each repetition consists of 5 eggs. This research method is an experimental method for making salted eggs, the water content of salted eggs and the saltiness of salted eggs. Duck eggs used in this study were 100 eggs. The formulation of mixing and soaking is P0 (Use 0 g of garlic extract in a mixture of 400 ml of water and 100 g of salt), P1 = Use of 8 g of garlic extract in a mixture of 400 ml of water and 100 g of salt (2% garlic extract), P2 = Use of 12 g of garlic extract in a mixture of 400 ml of water and 100 g of salt (3% garlic extract), P3 = Use of 16 g of garlic extract in a mixture of 400 ml of water and 100 g of salt (4% garlic extract). The use of garlic in the manufacture of salted eggs as much as 0%, 2%, 3% and 4% had an effect on the quality of the fishy aroma and salty taste, but had no effect on the weight loss, texture and rancidity of the salted eggs. The best quality of salted eggs is the addition of 4% garlic in making salted eggs because they have a less fishy aroma and a taste that is not too salty.

Keywords: Garlic, Salted Eggs, Physical and Organoleptic Quality of Eggs.