PENGARUH JENIS TELUR DAN LAMA PEMERAMAN TERHADAP WARNA, RASA, KEMASIRAN DAN KESUKAAN TELUR ASIN

Nur Laela[1], Sari Eko Tuswati[2] dan Sulistyaningtyas[2]

[1] Dinas Peternakan Kabupaten Cilacap
[2] Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto
Korespondensi email: sariekot.amin@gmail.com

Abstrak

Penelitian dengan judul : "Pengaruh Jenis Telur dan Lama Pemeraman terhadap Warna, Rasa, Kemasiran dan Kesukaaan Telur Asin" bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis telur dan lama pemeraman telur asin yang disukai konsumen. Materi yang digunakan adalah telur itik, telur ayam buras dan telur ayam ras masing-masing 60 butir. Penelitian dilakukan menggunakan metode eksperimen. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Pola Tersarang, dengan jenis telur (telur itik, ayam buras dan ras) sebagai grup dan lama pemeraman (7, 14 dan 21 hari) sebagai sub grup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna kuning telur asin tidak dipengaruhi oleh jenis telur, tetapi sangat dipengaruhi oleh lama pemeraman. Lama pemeraman 21 hari memberikan warna lebih kuning daripada lama pemeraman 7 dan 14 hari. Lama pemeraman 14 hari menghasilkan warna lebih kuning daripada 7 hari. Rasa telur asin sangat dipengaruhi oleh jenis telur dan tidak dipengaruhi oleh lama pemeraman. Telur itik menghasiilkan rasa yang lebih enak daripada telur ayam buras dan telur ayam ras. Telur ayam buras lebih enak daripada telur ayam ras. Kemasiran tidak dipengaruhi oleh jenis telur maupun lama pemeraman. Kesukaan konsumen sangat dipengaruhi oleh jenis telur dan tidak dipengaruhi oleh lama pemeraman. Telur itik lebih disukai daripada telur ayam buras dan telur ayam ras. Telur ayam buras lebih disukai daripada telur ayam ras. Untuk mendapatkan telur asin yang enak dan disukai konsumen, sebaiknya menggunakan telur itik, dan untuk mendapatkan warna kuning telur yang lebih kuning sebaiknya dilakukan pemeraman 21 hari.

Kata kunci: Jenis telur, lama pemeraman, warna kuning telur, rasa, kemasiran, kesukaan.

Abstract

The research entitled: "Effect of Egg Type and Ripening Time on Color, Taste, Grittiness and Preference of Salted Eggs" aims to determine the effect of egg type and ripening time of salted eggs that consumers prefer. The materials used were duck eggs, free-range chicken eggs and purebred chicken eggs using 60 eggs each. The research was conducted using an experimental method. The design used was a completely randomized design with nested patterns, with egg types (duck eggs, free-range chicken eggs and purebred chicken eggs) as a group and ripening time (7, 14 and 21 days) as a sub group. The results showed that the color of the salted egg yolk was not affected by the type of egg, but was strongly influenced by the ripening time. The ripening time of 21 days gave a yellower color than the ripening time of 7 and 14 days. The ripening time of 14 days resulted in a yellower color than 7 days. The taste of salted eggs is strongly influenced by the type of egg and is not affected by the ripening time. Duck eggs produce a better taste than free-range chicken eggs and purebred chicken eggs. Free-range chicken eggs are tastier than purebred chicken eggs. The grittiness was not affected by the type of egg and the time of ripening. Consumer preference is strongly influenced by the type of egg and is not influenced by the length of ripening. Duck eggs are preferred over free-range chicken eggs and purebred eggs. Free-range chicken eggs are preferred over purebred chicken eggs. To get salted eggs that are delicious and liked by consumers, it is better to use duck eggs, and to get a yellower egg yolk color it is better to let it ripe in 21 days.

Keywords: Egg type, ripening time, egg yolk color, taste, grittiness, preference.

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kesadaran akan pentingnya gizi serta pendapatan, pola makan masyarakat juga berubah. Salah satu sumber protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga, yang paling mudah didapat dan paling terjangkau harganya adalah telur.

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang legkap gizinya. Dari sebutir telur diperoleh gizi yang sempurna, karena memiliki asam amino esensial yang lengkap dan mudah dicerna. Telur sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak yang memerlukan banyak protein, ibu hamil dan menyusui dan terkadang sebagai campuran obat-obatan yang diberikan kepada orang sakit untuk mempercepat proses penyembuhan (Sudaryadi, 2003).

Telur mempunyai sifat yang mudah rusak, dan tidak mempunyai daya simpan lama, hal ini disebabkan karena adanya kontaminasi organisme pembusuk yang bersifat patogen, adanya penguapan air dan gas-gas yang mudah menguap dari dalam telur seperti karbondioksida.

Untuk memperpanjang daya simpan dan menghambat penurunan kuaalitas telur, salah satunya adalah dengan pengawetan telur. Cara pengawetan telur yang banyak dilakukan oleh masyarakat antara lain adalah dengan air hangat, dengan minyak kelapa, dengan natrium silikat, dan pengawetana telur dengan garam dapur. Telur asin merupakan salah satu cara pengawetan dan sekaloigus pengplahan telur yang dapat meningkatkan nilai tambah.

Pengawetan telur dengan cara pemeraman menggunakan garam dapur untuk telur itik sudah biasa dilakukan, namun untuk telur ayam buras dan telur ayam ras belum banyak dilakukan. Peneliti ingin mengetahui pengaruh jenis telur dan lama pemeraman terhadap warna, rasa, kemasiran dan kesukaan telur asin.

MATERI DAN METODE

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur itik, telur ayam buras dan telur ayam ras, masing-masing sebanyak 60 butor. Semua telur tersebut dibeli dari peternak yang sama dengan umur sekitar tiga hari. Garam dapur sebanyak tiga kilogram, serbuk bata merah sebanyak sembilan kilogram dan air secukupnya. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen, dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Pola Tersarang. Sebagai grup adalah jenis telur (telur itik, telur ayam buras dan telur ayam ras) dan lama pemeraman (tujuh, 14 dan 21 hari) sebagai sub grup.

Parameter yang diamati adalah warna kuning telur, rasa, kemasiran dan kesukaan. Warna kuning telur diuji indra penglihatan dan dinyatakan dengan skor. Rasa telur asin diuji dengan indra pengecap dan dinyatakan dengan skor. Kemasiran telur asin diuji dengan indra penglihatan dan dinyatakan dengan skor. Kesukaaan diuji dengan menggunakan indra penglihatan, indra pengecap, indra penciuman dan indra peraba

dan dinyatakan dengan skor sebagaimana tertera pada tabel 1.

Tabel 1. Skor penilaian warna, rasa, kemasiran dan kesukaan telur asin

Deskripsi				Nilai /Skor
Warna Kuning telur	Rasa	Kemasiran	Kesukaan	
Kuning kemerahan	Sangat Enak	Sangat masir	Sangat Suka	5
Sangat kuning	Enak	Masir	Suka	4
Kuning	Cukup Enak	Cukup Masir	Cukup Suka	3
Agak Kuning	Agak enak	Agak Masir	Agak Suka	3
Putih kekuningan	Tidak enak	Tidak Masir	Tidak Suka	3

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian warna kuning telur asin dengan jenis telur dan lama pemeraman yang berbeda adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Rataan warna kuning telur asin

Jenis Telur	Lama Pemeraman	Data		
		Numerik		Hedonik
Telur Itik	7 hari	4,11	2,80	Sedikit kekuningan - kuning
	14 hari		4,63	Sangat kuning - kuning kemerahan
	21 hari		4,91	Sangat kuning - kuning kemerahan
Telur Ayam Buras	7 hari	3,67	2,58	Sedikit kekuningan - kuning
	14 hari		4,08	Sangat kuning - kuning kemerahan
	21 hari		4,34	Sangat kuning - kuning kemerahan
Elur Ayam Ras	7 hari	3,70	2,55	Sedikit kekuningan - kuning
	14 hari		4,25	Sangat kuning - kuning kemerahan
	21 hari		4,31	Sangat kuning - kuning kemerahan

Skor warna kuning telur asin dari telur itik, telur ayam buras dan telur ayam ras adalah sebesar 4,11; 3,67 dan 3,70. Skor warna kuning telur asin dari telur itik dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 2,80; 4,63 dan 4,91 dengan skala Sedikit kekuningan - kuning, Sangat kuning - kuning kemerahan dan Sangat kuning - kuning kemerahan. Skor warna kuning telur asin dari telur ayam buras

dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 2,58; 4,08 dan 4,34 dengan skala Sedikit kekuningan - kuning, Sangat kuning - kuning kemerahan dan Sangat kuning - kuning kemerahan. Skor warna kuning telur asin dari telur ayam ras dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 2,55; 4,25 dan 4,31 dengan skala Sedikit kekuningan - kuning, Sangat kuning - kuning kemerahan dan Sangat kuning - kuning kemerahan.

Dari hasil analisis variansi, ternyata jenis telur berpengaruh tidak nyata (P>0,05) terhadap warna kuning telur asin, sedangkan lama pemeraman berpengaruh sangat nyata (P<0,01) terhadap warna kuning telur asin. Telur dengan lama pemeraman 21 hari menghasilkan telur dengan warna kuning kemerahan atau warna yang lebih kuning daripada lama pemeraman 14 hari dan tujuh hari. Telur dengan lama pemeraman 14 hari menghasilkan telur dengan warna yang lebih kuning daripada telur dengan lama pemeraman tujuh hari. Menurut Suharno (2001) pengawetan telur dengan direndam dalam larutan garam akan menghasilkan warna kuning telur yang lebih pekat.

Hasil penelitian rasa telur asin dengan jenis telur dan lama pemeraman yang berbeda adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Rataan rasa telur asin

Jenis Telur	Lama Pemeraman	Data		
		Numerik		Hedonik
Telur Itik	7 hari	3,03	3,11	Cukup enak - enak
	14 hari		3,57	Cukup enak - enak
	21 hari		2,43	Agak enak - cukup enak
Telur Ayam Buras	7 hari	3,02	2,88	Agak enak - cukup enak
	14 hari		3,27	Cukup enak - enak
	21 hari		2,91	Agak enak - cukup enak
Elur Ayam Ras	7 hari	2,64	2,81	Agak enak - cukup enak
	14 hari		2,84	Agak enak - cukup enak
	21 hari		2,28	Agak enak - cukup enak

Skor rasa telur asin dari telur itik, telur ayam buras dan telur ayam ras adalah sebesar 3,02; 3,67 dan 2,64. Skor rasa telur asin dari telur itik dengan lama pemeraman

tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 3,11; 3,57 dan 2,43 dengan skala Cukup enak - enak, Cukup enak - enak, dan Agak enak - cukup enak. Skor rasa telur asin dari telur ayam buras dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 2,88; 3,27 dan 2,91 dengan skala Agak enak - cukup enak, Cukup enak - enak dan Agak enak - cukup enak. Skor rasa telur asin dari telur ayam ras dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 2,81; 2,84 dan 2,28 dengan skala Agak enak - cukup enak, Agak enak - cukup enak dan Agak enak - cukup enak.

Dari hasil analisis variansi, ternyata jenis telur berpengaruh sangat nyata (P<0,01) terhadap rasa telur asin, sedangkan lama pemeraman berpengaruh tidak nyata (P>0,05) terhadap rasa telur asin. Telur itik menghasilkan rasa yang lebih enak daripada telur ayam buras dan ayam ras. Telur ayam buras menghasilkan rasa yang lebih enak daripada telur ayam ras. Telur itik menghasilkan rasa yang lebih enak dibandingkan telur ayam buras dan telur ayam ras, diduga karena kandungan lemak telur itik lebih tinggi daripada telur ayam buras dan telur ayam ras. Telur ayam buras menghasilkan rasa yang lebih enak daripada telur ayam ras, diduga karena pada putih telurnya, ayam buras lebih kenyal dibandingkan telur ayam ras. Hal ini sesuai dengan pendapat Supardi dkk (1991) bahwa telur yang digunakan untuk diasin lebih baik menggunakan telur itik, karena telur asin dari telur ayam akan menghasilkan telur asin yang lebih lembek. Hal ini disebabkan oleh faktor ketebalan pori-pori kulit telur. Selanjutnya dinyatakan bahwa pada umumnya telur itik mempunyai kulit yang lebih tebal dan pori-pori yang lebih halus, serta jumlah pori-porinya lebih sedikit.

Hasil penelitian kemasiran telur asin dengan jenis telur dan lama pemeraman yang berbeda adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Rataan kemasiran telur asin

Jenis Telur	Lama Pemeraman	Data		
		Numerik		Hedonik
Telur Itik	7 hari	3,72	2,79	Sedikit masir - cukup masir
	14 hari		3,92	Cukup masir - masir
	21 hari		4,45	Masir - sangat masir
Telur Ayam Buras	7 hari	3,26	2,25	Sedikit masir - cukup masir
	14 hari		3,37	Cukup masir - masir
	21 hari		4,16	Masir - sangat masir

Elur Ayam Ras	7 hari	3,15	1,93	Tidak masir - sedikit masir
	14 hari		3,68	Cukup masir - masir
	21 hari		3,86	Cukup masir - masir

Skor kemasiran telur asin dari telur itik, telur ayam buras dan telur ayam ras adalah sebesar 3,72; 3,26 dan 3,15. Skor rasa telur asin dari telur itik dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 2,79; 3,92 dan 4,45 dengan skala sedikit masir - cukup masir, cukup masir - masir dan masir - sangat masir. Skor kemasiran telur asin dari telur ayam buras dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 2,25; 3,37 dan 4,16 dengan skala sedikit masir - cukup masir, cukup masir - masir dan masir - sangat masir. Skor kemasiran telur asin dari telur ayam ras dengan lama pemeraman tujuh, 14 dan 21 hari sebesar 1,93; 3,86 dan 3,82 dengan skala tidak masir - sedikit masir, cukup masir - masir dan cukup masir - masir.

Dari hasil analisis variansi, ternyata jenis telur dan lama pemeraman berpengaruh tidak nyata (P>0,05) terhadap kemasiran telur asin.

Tabel 5. Rataan kesukaan telur asin

Jenis Telur	Lama Pemeraman	Data		
		Numerik		Hedonik
Telur Itik	7 hari	3,18	3,13	Cukup suka - suka
	14 hari		3,61	Cukup suka - suka
	21 hari		2,81	Sedikit suka - cukup suka
Telur Ayam Buras	7 hari	2,93	2,95	Sedikit suka - cukup suka
	14 hari		3,13	Cukup suka - suka
	21 hari		2,72	Sedikit suka - cukup suka
Elur Ayam Ras	7 hari	2,44	2,56	Sedikit suka - cukup suka
	14 hari		2,90	Sedikit suka - cukup suka
	21 hari		1,86	Tidak suka - sedikit suka

KESIMPULAN

Warna kuning telur asin tidak dipengaruhi oleh jenis telur, tetapi dipengaruhi oleh lama pemeraman. Lama pemeraman 21 hari menghasilkan kuning telur asin yang lebih kuning daripada lama pemeraman 14 dan tujuh hari, lama pemeraman 14 hari menghasilkan warna kuning telur asin yang lebih kuning daripada lama pemeraman tujuh hari.

Rasa telur asin dipengaruhi oleh jenis telur dan tidak dipengaruhi oleh lama pemeraman. Telur itik lebih enak daripada telur ayam buras dan telur ayam ras, telur ayam buras lebih enak daripada telur ayam ras.

Kemasiran telur asin tidak dipengaruhi oleh jenis telur dan lama pemeraman. Kesukaan telur asin dipengaruhi oleh jenis telur dan tidak dipengaruhi oleh lama pemeraman. Telur itik lebih disukai daripada telur ayam buras dan telur ayam ras, telur ayam buras lebih disukai daripada telur ayam ras.

Untuk mendapatkan telur asin yang enak dan disukai konsumen, sebaiknya menggunakan telur itik, dan untuk mendapatkan warna kuning telur yang lebih kuning sebaiknya dilakukan pemeraman selama 21 hari.

Daftar Pustaka

Asatawan. M. 2003. *Telur Asin Aman dan Penuh Gizi*. Http://www.depkes.go.id/ind/artiPopuler/telurasinamanpenuhgizi.htm

Nugroho., NF. 2007. *Pengaruh Macam Media Pengasinan terhadap Kesukaan, rasa, bau, Warna Putih Telur, Warna Kuning Telur dan Kekenyalan Putih Telur Asin*. Universitas Wijayakusuma Purwokerto.

Sudaryadi, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suharno. 2001. *Beternak itik secara Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta

Supardi, R., Miranda, Kusrahayu dan G. Pratiwihardjo. 2001. *Kajian Metode pengasinan sebagai Pengasinan Telur Asin yang Berkualitas Baik dan Masir*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.