

KUALITAS KIMIA DAN MUTU ORGANOLEPTIK TELUR ASIN DENGAN PENAMBAHAN DAUN CINCAU HITAM (*Mesona palustris BL.*)

Anggraini Ayu Putri Pratama¹⁾, Herly Evanuarini²⁾ dan Imam Thohari²⁾

¹⁾Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Brawijaya

²⁾Dosen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Brawijaya

Email : anggrainiputri596@gmail.com

RINGKASAN

Telur merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang memiliki kandungan gizi tinggi dan mudah dicerna. Telur juga memiliki beberapa kelemahan yaitu mudah rusak dan berbau amis. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas dan daya simpan telur adalah dengan cara pengasinan. Pembuatan telur asin dapat dilakukan dengan penambahan daun cincau hitam dalam adonan pengasinan. Daun cincau hitam mengandung senyawa fenol yang berperan sebagai antioksidan untuk menghambat proses oksidasi lemak.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persentase terbaik penambahan daun cincau (*Mesona palustris BL*) dalam meningkatkan kualitas telur asin ditinjau dari kadar lemak, kadar asam lemak bebas dan mutu organoleptik. Materi yang digunakan adalah telur itik dan daun cincau hitam. Metode yang digunakan adalah metode percobaan dengan Rancangan Acak Lengkap dengan lima perlakuan dan tiga ulangan yaitu (P0) tanpa penambahan daun cincau hitam, (P1) 2% daun cincau hitam, (P2) 4% daun cincau hitam, (P3) 6% daun cincau hitam, (P4) 8% daun cincau hitam. Variabel yang diamati adalah kadar lemak, kadar asam lemak bebas (FFA)

dan mutu organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam dan apabila terdapat perbedaan dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan's (UJBD).

Rataan nilai kadar lemak yang dihasilkan yaitu (P0) 45,33%, (P1) 43,52%, (P2) 42,50%, (P3) 41,28%, (P4) 38,40%. Rataan nilai kadar asam lemak bebas yaitu (P0) 2,28%, (P1) 1,82%, (P2) 1,35%, (P3) 1,00%, (P4) 0,96%. Rataan nilai warna yaitu (P0) 3,33, (P1) 3,60, (P2) 3,93, (P3) 4,07, (P4) 4,27. Rataan nilai rasa yaitu (P0) 3,47, (P1) 3,73, (P2) 4,07, (P3) 4,20, (P4) 4,53. Rataan nilai aroma yaitu (P0) 3,13, (P1) 3,40, (P2) 3,53, (P3) 3,87, (P4) 4,13. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penggunaan daun cincau hitam memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar lemak dan kadar asam lemak bebas, serta memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap mutu organoleptik warna dan rasa, namun tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma telur asin.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan daun cincau hitam sebanyak 8% menghasilkan telur asin kualitas terbaik dengan rata-rata nilai kadar lemak kuning telur 38,40%, kadar asam lemak bebas (FFA) 0,96%, warna dengan nilai 4,27 (kuning), rasa dengan nilai 4,53 (sangat menyukai) dan aroma dengan nilai 4,13 (menyukai). Saran dari penelitian ini adalah sebaiknya penambahan daun cincau hitam pada pembuatan telur asin dilakukan dengan persentase 8% dari total adonan agar diperoleh kualitas kimia dan mutu organoleptik yang baik.