

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE DAN METODE PEMASAKAN
TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN KADAR AIR
TELUR ASIN ITIK**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri**



PITRI SEPTIYA DESIATI

NPM : 14230620001

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI KEDIRI**

2018

PITRI SEPTIYA DESIATI 14230620001: Pengaruh penambahan ekstrak jahe dan metode pemasakan terhadap kualitas organoleptik dan kadar air telur asin itik; Efi Rokhana S.Pt., MP. dan Dyah Nurul Afiyah S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Telur itik merupakan produk ternak unggas yang mengandung nilai nutrisi lebih tinggi terutama protein, lemak dan karbohidrat. Terbatasnya pemanfaatan telur itik dalam pengolahan pangan disebabkan oleh aroma yang kurang disukai dan sifatnya yang mudah rusak, sehingga diperlukan penyimpanan yang tepat. Penyimpanan yang lama dapat menyebabkan telur membusuk dan pecah, karena kulit/cangkang telur rentan terhadap benturan. Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jahe dan metode pemasakan terhadap karakteristik organoleptik dan kadar air telur asin itik. Pelaksanaan penelitian dimulai pada tanggal 10 Maret sampai dengan 20 Maret 2018 di Ds. Baye, Kec. Kayen Kidul, Kab. Kediri RT.02 RW.01 dan Uji Organoleptik akan dilakukan tanggal 21 Maret 2018 di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Islam Kediri. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimental (RAL) faktorial. Perlakuan terdiri atas metode pemasakan yaitu : L1 (Pengukusan) dan L2 (perebusan) dan pemberian dosis jahe sebanyak : 0%, 10%, 15% dan 20%. Analisa dilakukan dengan uji *BNT*. Parameter yang diukur yaitu organoleptik dan kadar air.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian ekstrak jahe dengan dosis yang berbeda yaitu : 0%, 10%, 15% dan 20% yang menggunakan metode pemasakan dikukus dan direbus memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa dan aroma dari telur asin, sedangkan pemberian ekstrak jahe dengan dosis yang berbeda yaitu : 0%, 10%, 15% dan 20% yang menggunakan metode pemasakan dikukus dan direbus memberikan pengaruh yang tidak nyata pada warna dari kuning telur, putih telur, tekstur dan kadar air.

Kesimpulan hasil uji organoleptik telur asin bahwa pemberian ekstrak jahe dengan metode pemasakan dikukus dan direbus berpengaruh nyata terhadap rasa dan aroma telur asin. Sedangkan variabel yang lain yaitu warna, tektur dan kadar air tidak berpengaruh nyata. Disarankan untuk pembuatan telur asin dilakukan dengan uji hedonik menggunakan metode pemasakan dikukus dan menggunakan ekstrak jahe dengan dosis 15% dan 20% karena dapat memberikan kualitas organoleptik yang baik dalam hal rasa dan aroma telur asin.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERUNTUKAN.....	v
RINGKASAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
BAB. I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Hipotesis.....	4
BAB. II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Gambaran Umum Telur Itik.....	5
2.2 Pengawetan telur.....	7
2.3 Tanaman Jahe.....	8
2.4 Metode Pemasakan.....	9
2.5.1 Perebusan.....	9
2.5.2 Pengukusan.....	9
2.5 Penilaian Organoleptik Telur Asin.....	9
2.6 Kadar Air	11
BAB. III METODE PENELITIAN.....	12
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	12

3.2 Materi Penelitian.....	12
3.3 Metode Penelitian.....	13
3.4 Variabel.....	14
3.4.1 Kadar Air.....	14
3.4.2 Uji Organoleptik.....	15
3.5 Prosedur Penelitian.....	17
3.5.1 Seleksi Telur	17
3.5.2 Persiapan Adonan	17
3.5.3 Tahap Pembuatan Telur Asin.....	19
3.5.4 Tahap Pemasakan.....	20
3.5.4.1 Perebusan.....	20
3.5.4.2 Pengukusan.....	20
3.5.4.3 Analisa Data.....	20
BAB. IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Pengaruh Perlakuan Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin.	21
4.1.1 Warna Putih Telur Asin.....	21
4.1.2 Warna Kuning Telur Asin.....	24
4.1.3 Rasa.....	27
4.1.4 Aroma.....	30
4.1.5 Tekstur.....	34
4.1.6 Kadar Air.....	36
BAB. V KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kandungan Zat Gizi Pada Telur Itik Tiap 100 gram.....	6
2.	Kombinasi Perlakuan dalam Penelitian.....	14
3.	Standar Mutu Hedonik.....	16
4.	Standar Nilai Tingkat Kesukaan.....	16
5.	SNI (Syarat Mutu Telur Asin).....	16
6.	Telur Asin+Jahe.....	17
7.	Hasil Uji Mutu Hedonik terhadap Warna Putih Telur Asin.....	21
8.	Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Putih Telur Asin.....	23
9.	Hasil Uji Mutu Hedonik terhadap Warna Kuning Telur Asin.....	24
10.	Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Kuning Telur Asin.....	26
11.	Hasil Uji Mutu Hedonik terhadap Rasa Telur Asin.....	27
12.	Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Telur Asin.....	29
13.	Hasil Uji Mutu Hedonik terhadap Aroma Telur Asin.....	30
14.	Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma Telur Asin.....	32
15.	Hasil Uji Mutu Hedonik terhadap Tekstur Telur Asin.....	34
16.	Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur Telur Asin.....	35
17.	Hasil Uji Kadar Air Telur Asin.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Data Uji Organoleptik Warna Telur Asin.....	41
2.	Data Uji Organoleptik Warna Putih dan Kuning Telur Asin.....	42
3.	Data Uji Organoleptik Nilai Tingkat Kesukaan Warna Telur Asin.....	43
4.	Data Uji Organoleptik Warna Putih dan Kuning Tingkat kesukaan Telur Asin.....	44
5.	Data Uji Organoleptik Tekstur Telur Asin.....	45
6.	Data Uji Organoleptik Tekstur Kuning Telur Asin.....	46
7.	Data Uji Organoleptik Nilai Tingkat Kesukaan Tekstur Telur Asin.....	47
8.	Data Uji Organoleptik Tekstur Kuning Tingkat Kesukaan Telur Asin.....	48
9.	Data Uji Organoleptik Rasa dan Aroma Telur Asin.....	49
10.	Data Uji Organoleptik Rasa dan Aroma Telur Asin.....	50
11.	Data Uji Organoleptik Nilai Tingkat Kesukaan Rasa dan Aroma Telur Asin.....	51
12.	Data Uji Organoleptik Rasa dan Aroma Tingkat Kesukaan Telur Asin.....	52
13.	Hasil Uji Kadar air Telur Asin.....	53
14.	Data Uji Lanjut BNT Mutu Hedonik Rasa dan Aroma Telur Asin.....	54
15.	Data Uji Lanjut BNT Hedonik Aroma Telur Asin.....	55
16.	Data Uji Lanjut BNT Kadar Air Telur Asin.....	56

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Gambar bahan untuk pembuatan telur asin dan proses pemotongan jahe....	57
2.	Proses pencucian telur dan proses penggilingan jahe dan penyaringan.....	58
3.	Proses penimbangan garam dan penimbangan telur.....	59
4.	Gambar Organoleptik.....	60