



Uji Organoleptik Telur Asin dengan Berbagai Media Pengasinan

Nurul Rizka Auliani¹, Eva Nauli Taib², Elita Agustina³, Nafisah Hanim⁴, Zuraidah⁵

¹⁻² Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, Indonesia

Korespondensi penulis: evanaulitaib@ar-raniry.ac.id

Abstract. Salted eggs are one from of processed eggs that aims to extend shelf life and improve taste. Biology Education Students from the 2021 and 2022 classes are known to only know straw and ash salting media, so this study aims to analyze the effect of four salting media: straw, burnt rice husk, burnt coconut fiber, and salt solution on the organoleptic quality of salted eggs. The research was conducted experimentally using a descriptive analysis approach using averages with 4 treatments and involving 20 panelists from two classes. The parameters tested included aroma, taste, color, and texture using a 5 level Likert scale. The results of the organoleptic test showed that the burnt rice husk media produced the most preferred taste (score 3.4), the best color was produced by the straw media (score 4), and the highest texture was also found in the burnt rice husk media (score 3.6). The highest aroma was recorded in the straw media (score 3.35). The salt solution media had the lowest scores in almost all aspect. In conclusion, the burnt rice husk media is the most superior media overall in producing preferred salted eggs based on the organoleptic test.

Keywords: Egg, Organoleptik Test, Roasted Husk, Salt Solution, Straw.

Abstrak. Telur asin merupakan salah satu bentuk olahan telur yang bertujuan memperpanjang masa simpan dan meningkatkan cita rasa. Mahasiswa Pendidikan Biologi angkatan 2021 dan 2022 diketahui hanya mengenal media pengasinan berupa jerami dan sekam bakar. Sehingga penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh 4 media pengasinan: jerami, sekam bakar, sabut kelapa bakar, dan larutan garam terhadap kualitas organoleptik telur asin. Penelitian dilakukan secara eksperimen menggunakan pendekatan analisis deskriptif menggunakan rata-rata dengan 4 perlakuan dan melibatkan 20 panelis dari 2 angkatan. Parameter yang diuji meliputi aroma, rasa, warna dan tekstur menggunakan Likert 5 tingkat. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa media sekam bakar menghasilkan rasa paling disukai (nilai 3,4), warna terbaik dihasilkan oleh media jerami (nilai 4), dan tekstur tertinggi juga ditemukan pada media sekam bakar (nilai 3,6), aroma tertinggi tercatat pada media jerami (nilai 3,35). Media larutan garam merupakan media paling unggul secara keseluruhan dalam menghasilkan telur asin yang disukai berdasarkan uji organoleptik.

Kata kunci: Telur, Jerami, Sekam Bakar, Larutan Garam, Uji Organoleptik

1. LATAR BELAKANG

Telur merupakan salah satu sumber pangan hewani yang sangat penting dan memiliki peran krusial dalam mendukung pertumbuhan makhluk hidup. Produk pangan yang berasal dari hewan ini dikenal dengan kandungan gizinya yang kaya, khususnya protein dan lemak. Komponen protein pada telur tersusun atas asam amino esensial yang lengkap, sehingga sering dijadikan standar pembandingan dalam menilai kualitas protein dari bahan pangan lainnya. Secara komposisi, telur mengandung sekitar 13% protein, 12% lemak, aneka vitamin, mineral, asam amino esensial, unsur mineral seperti zat besi dan fosfor, serta sejumlah kecil kalsium dan vitamin B kompleks. Adapun bagian kuning telur merupakan lokasi utama akumulasi sebagian besar protein dan lemak yang terkandung dalam telur (Cahyasari et al., 2019). Walaupun telur memberikan manfaat yang signifikan, tantangan utama dalam distribusinya adalah sifatnya yang mudah mengalami kerusakan, baik secara fisik, kimiawi, maupun akibat

kontaminasi mikroorganisme melalui pori-pori cangkang telur. Berbagai bentuk kerusakan tersebut berkontribusi secara langsung terhadap penurunan mutu serta memperpendek masa simpan telur. Umumnya, faktor-faktor penyebab kerusakan meliputi penguapan air dan karbondioksida yang terkandung di dalam telur, disertai infiltrasi mikroba melalui pori-pori ketika telur disimpan untuk waktu yang lama. Upaya yang lazim dilakukan untuk menekan potensi kerusakan tersebut adalah dengan menutup pori-pori cangkang menggunakan bahan pengawet, misalnya sekam bakar. Tindakan pengawetan ini bertujuan utama untuk menghambat masuknya mikroorganisme ke dalam telur serta meminimalkan kehilangan uap air dan gas melalui pori-pori cangkang.

Metode tradisional yang umum diterapkan masyarakat untuk mengawetkan atau mengasinkan telur umumnya melibatkan proses pelapisan telur dengan media yang terdiri atas campuran garam. Proses pemeraman atau pengasinan umumnya berlangsung dalam rentang waktu 15 hingga 20 hari. Melalui pengasinan ini, telur tidak hanya memiliki daya simpan yang lebih lama, tetapi juga mengalami peningkatan kualitas cita rasa dibandingkan telur segar biasa (Yuniati et al., n.d.). Telur asin dapat dihasilkan melalui pemanfaatan berbagai jenis media, dengan sekam bakar menjadi salah satu bahan yang paling sering digunakan. Sekam bakar sendiri merupakan residu hasil pembakaran sisa-sisa tumbuhan, umumnya berasal dari sekam padi, yang secara potensial dapat berfungsi dalam proses detoksifikasi tanin. Material ini biasanya diperoleh melalui pembakaran limbah organik seperti kayu atau sekam padi. Salah satu keunggulan sekam bakar adalah adanya kandungan garam alami yang turut mendukung mekanisme pengasinan pada telur. Selain itu, karakteristik fisik serta komposisi kimiawi dari sekam bakar diduga bervariasi, sehingga dapat memengaruhi efektivitasnya sebagai medium pengasinan telur asin (Juliani, 2022). Di samping penggunaan sekam bakar, proses pengasinan telur juga dapat memanfaatkan bahan lain seperti jerami, sabut kelapa, maupun larutan garam. Berdasarkan penjelasan Balai Besar (2016), jerami merupakan salah satu media yang paling lazim digunakan untuk pengasinan telur. Jerami sendiri didefinisikan sebagai bagian batang tanaman padi yang sudah dipanen bulir-bulir gabahnya, baik bersama dengan tangkainya maupun tanpa akar dan batang utama yang masih berdiri tegak di permukaan tanah setelah proses pemotongan. Di wilayah pertanian lahan kering, jerami padi umumnya dihasilkan satu hingga dua kali dalam setahun, dan sebagian besar petani cenderung membiarkannya menumpuk di lahan sawah hingga musim tanam berikutnya tiba.

Sementara itu, sabut kelapa adalah lapisan *mesokarp* buah kelapa yang berupa serat-serat kasar, dan diketahui menjadi komponen dominan yang membentuk sekitar 35% dari berat total buah kelapa (Ningtyas, R. K. 2021). Adapun garam, pada dasarnya merupakan senyawa ionik

yang terdiri dari pasangan ion bermuatan positif (kation) dan bermuatan negatif (anion) sehingga secara keseluruhan bersifat netral. Garam terbentuk melalui reaksi kimia antara asam dan basa. Komponen anion dan kation dalam garam dapat berasal dari senyawa anorganik seperti Cl^- , anion organik seperti CH_3COO^- , ion atom tunggal seperti F^- , maupun ion *poliatomik* seperti SO_4^{2-} . Dalam aplikasi pengasinan telur, larutan garam diperoleh dengan melarutkan garam ke dalam air, sehingga membentuk media perendaman yang sesuai untuk proses pengawetan telur (Hoiriyah, 2019). Penggunaan media dalam proses pengasinan bertujuan untuk memfasilitasi penetrasi garam ke dalam jaringan telur, sehingga telur memperoleh karakteristik asin sekaligus memperpanjang masa simpan. Selain itu, media yang digunakan juga berperan dalam menghasilkan profil cita rasa yang khas pada telur asin yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi angkatan 2021 dan 2022 yang telah menyelesaikan mata kuliah Bioenterpreneur, ditemukan bahwa mahasiswa angkatan 2021 belum memiliki pengalaman praktik pembuatan telur asin secara langsung, meskipun mereka memahami bahwa jerami merupakan salah satu media yang digunakan dalam proses pengasinan. Sebaliknya, mahasiswa angkatan 2022 telah memperoleh pengalaman praktis dalam proses pembuatan telur asin, namun praktik tersebut terbatas pada penggunaan media jerami semata. Dengan demikian, baik mahasiswa angkatan 2021 maupun 2022 hanya memiliki pengetahuan terkait media pengasinan berupa jerami dan abu gosok. Dalam penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Novia et al. (2016), disebutkan bahwa penerapan kombinasi abu kayu dan kapur dalam proses pengasinan telur memberikan pengaruh signifikan terhadap parameter fisikokimia, khususnya kadar garam, kalsium, dan pH, namun tidak berdampak secara nyata pada kadar lemak, kadar air, maupun kualitas organoleptik telur asin yang dihasilkan. Selaras dengan temuan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penggunaan berbagai media pengasinan yakni jerami, abu gosok, sabut kelapa, serta larutan garam terhadap sifat-sifat sensorik yang meliputi aroma, tekstur, warna, dan rasa baik pada bagian putih maupun kuning telur asin yang diawetkan melalui metode pengasinan.

2. KAJIAN TEORITIS

Telur itik biasa digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan telur asin. Telur itik memiliki ciri khas yaitu ukuran pori yang lebih besar dan cangkangnya lebih tebal, dan bau yang lebih amis dibandingkan telur ayam, sehingga telur itik lebih mudah dibuat sebagai telur asin dan dapat menghasilkan rasa yang lebih enak. Pengasinan digunakan dalam proses

pengolahan telur segar menjadi telur asin. Pengasinan merupakan pemberian garam diatas batas normal dengan tujuan untuk megawetkan telur dengan memberi garam, karena garam menyerap air sehingga menjadi lebih awet serta mendapatkan rasa asin yang khas. (Evanuarini et al. 2021).

Telur yang telah diasinkan dilakukan pengujian organoleptik. Pengujian organoleptic atau sensorik adalah metode pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu suatu produk, meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi (tekstur) serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai mutu produk tersebut. Pengujian organoleptik (sensori) berperan penting sebagai pendekteksian awal dalam menilai mutu untuk mengetahui penyimpangan dan perubahan dalam produk (Ismanto, H. 2023). Pengujian organoleptic bertujuan untuk menjawab pertanyaan sederhana terkait sejauh mana konsumen menyukai atau menerima produk yang diuji (Nurjaya, 2023).

3. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menerapkan pendekatan kuantitatif melalui rancangan penelitian eksperimental. Pelaksanaan penelitian berlangsung di Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, terhitung sejak 7 April hingga 14 Mei 2025. Seluruh rangkaian penelitian dilakukan di lingkungan Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Tarbiyah, pada institusi tersebut.

Bahan dan Alat

Bahan yang dimanfaatkan dalam pelaksanaan penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan yang digunakan dalam pengasinan telur asin.

Bahan-Bahan	Takaran	Fungsi
Jerami	1000 gr	Sebagai media pengasinan telur
Sabut Kelapa	1000 gr	Sebagai media pengasinan telur
Sekam Bakar	1000 gr	Sebagai media pengasinan telur
Garam	1000 gr	Sebagai media pengasinan telur
Air	1500 ml	Untuk membuat larutan garam
Telur Itik Hibrida	40 Butir	Bahan utama dalam pengasinan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini dapat di lihat pada tabel 2.

Tabel 2. Alat yang digunakan dalam pengasinan telur asin.

Alat-Alat	Fungsi
Baskom	Sebagai tempat peletakan telur yang telah diasinkan
Toples	Sebagai wadah penyimpanan telur dalam larutan garam
Plastik	Untuk melindungi telur dari kontaminasi atau kerusakan.
Label	Untuk menandai telur

Sumber: Raga & Malik (2016).

Populasi dan Sampel

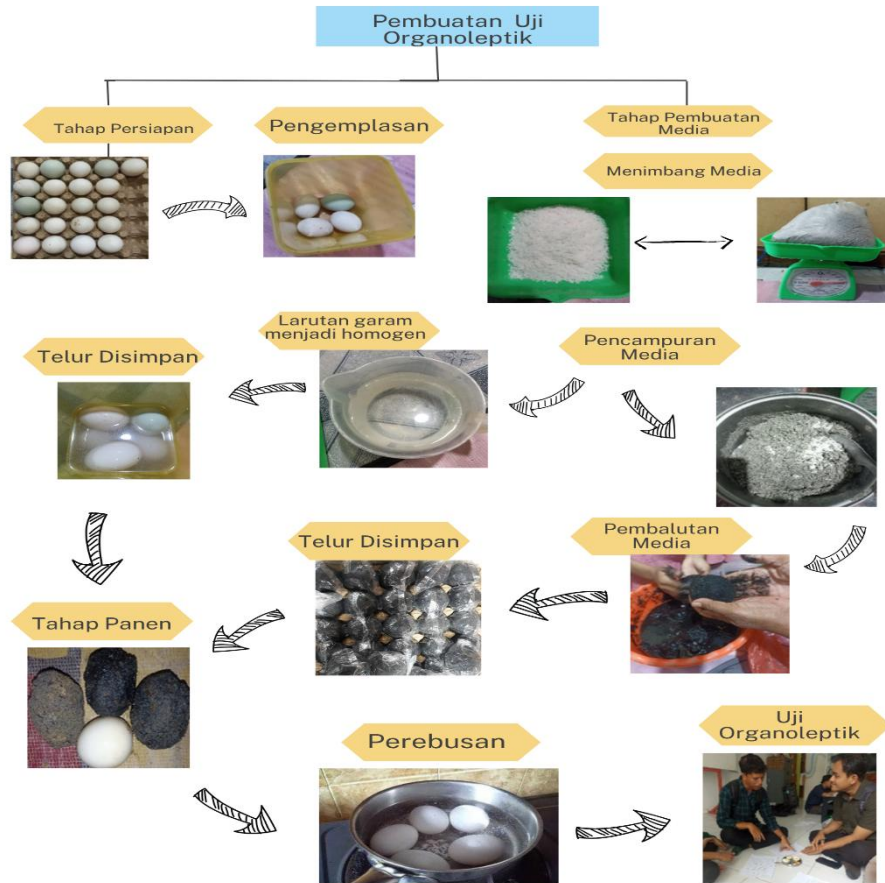
Populasi dalam penelitian ini meliputi seluruh mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Biologi di Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, yang terdaftar sebagai peserta mata kuliah *Bioentrepreneur*. Jumlah populasi yang digunakan dalam riset ini adalah sebanyak 95 mahasiswa, dengan rincian 44 mahasiswa berasal dari angkatan 2022 dan 50 mahasiswa dari angkatan 2021. Adapun pengambilan sampel penelitian dilakukan dengan melibatkan 20 mahasiswa, yang masing-masing terdiri dari 10 orang per angkatan (2021 dan 2022), di mana seluruh responden tersebut telah memenuhi persyaratan sebagai panelis penelitian sesuai kriteria yang ditetapkan.

Prosedur Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan sistematis. Sebanyak 40 butir telur itik hibrida dengan mutu prima dipilih sebagai sampel penelitian. Telur-telur tersebut diseleksi berdasarkan kriteria kualitas superior, yaitu berwarna hijau kebiruan, memiliki cangkang yang utuh tanpa keretakan, serta berumur kurang dari tiga hari sejak peneluran. Sebelum analisis lebih lanjut, seluruh telur dibersihkan secara menyeluruh menggunakan sabut atau spons guna memastikan kebersihan permukaan cangkangnya. Prosedur berikutnya adalah pemeriksaan parameter internal telur, yang meliputi evaluasi komponen isi telur untuk menilai kualitas, khususnya pada aspek ruang udara, karakteristik kuning telur (yolk), serta kondisi putih telur (albumen) seperti viskositas dan warna (Ramdayani et al., 2023).

Langkah selanjutnya adalah pembuatan larutan garam. Larutan ini dibuat dengan mencampurkan 250 gram garam kedalam 1500 ml air air didalam toples, kemudian diaduk secara homogen. Setelah larutan siap kemudian telur dimasukan satu persatu sesuai kapasitas daya tampung dan ditutup rapat. Kemudian membuat media kering berupa sekam, jerami dan sabut bakar. Masing-masing media diambil sebanyak 1000 gram dan dicampur dengan 200

gram garam dan air ditambah sedikit demi sedikit hingga membentuk adonan kental yang dapat merekat. Telur dibalut dengan ketebalan yang merata, didiamkan selama 10-14 hari untuk proses pengawetan (Isnani, 2018).



Gambar 1: Skema Prosedur Pembuatan Pengasinan Telur Asin

Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data

Instrumen yang diimplementasikan dalam studi ini berupa lembar penilaian organoleptik yang mengadopsi skala Likert lima poin. Instrumen tersebut didistribusikan kepada 20 panelis terpilih yang berasal dari angkatan 2021 dan 2022, dengan representasi yang seimbang, yakni masing-masing angkatan berjumlah 10 individu yang telah memenuhi persyaratan inklusi yang telah ditetapkan.

Kriteria Panelis yang baik adalah mau berpartisipasi dalam uji organoleptik, bersedia meluangkan waktu untuk penilaian, konsisten dalam mengambil keputusan, berbadan sehat, tidak sedang sakit, tidak dalam kondisi lapar, tidak buta warna dan tidak alergi (Badan Standar Nasional, 2006).

Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan penelitian eksperimental dengan pendekatan analisis deskriptif menggunakan rerata. Hasil dari penilaian tersebut dianalisis menggunakan rumus:

$$H = \frac{\sum_{i=1}^m (W_i \cdot S_j)}{N}$$

Keterangan:

H= skor total organoleptic

W_i = Bobot relative atribut ke-i

S_j= Skor atribut ke-i (nilai yang diberikan oleh responden)

N= Jumlah total responden (Agusman, 2013).

Kombinasi perlakuannya sebagai berikut :

- P0 (kontrol) = Telur + Larutan garam untuk masa pengeraman 10-14 hari.
- P1 = Telur + Media Jerami untuk masa pengeraman 10-14 hari.
- P2 = Telur + Sabuk kelapa untuk masa pengeraman 10-14 hari.
- P3 = Telur + Media abu gosok untuk masa pengeraman 10-14 hari.

Panelis mengisi instrument uji organoleptik yang meliputi: uji aroma, tekstur, warna, dan rasa. Peneliti meminta responden untuk menilai preferensi terhadap aroma, tekstur, warna dan rasa. Instrumen uji organoleptik menggunakan skala Likert 5 tingkat, dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini:

Tabel 3 Skala Likert (Skala Organoleptik)

Skala Uji Organoleptik				
Aroma	Rasa	Warna Kuning Telur (Yolk)	Tekstur	Skala
Tidak Harum	Tidak Asin	Tidak Kuning (hitam)	Berpasir	1
Kurang Harum	Kurang Asin	Kurang Kuning (kuning pucat)	Kenyal	2
Netral	Netral	Netral	Netral	3
Harum	Asin	Kuning (jingga)	Lembut	4
Sangat Harum	Sangat Asin	Sangat kuning (jingga kemerahan)	Keras	5

Sumber: Isnani, R. (2018).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil rata-rata keseluruhan perlakuan terhadap 4 perlakuan telur asin pada berbagai media pengasinan dapat dilihat pada Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Nilai rata-rata keseluruhan terhadap 4 perlakuan

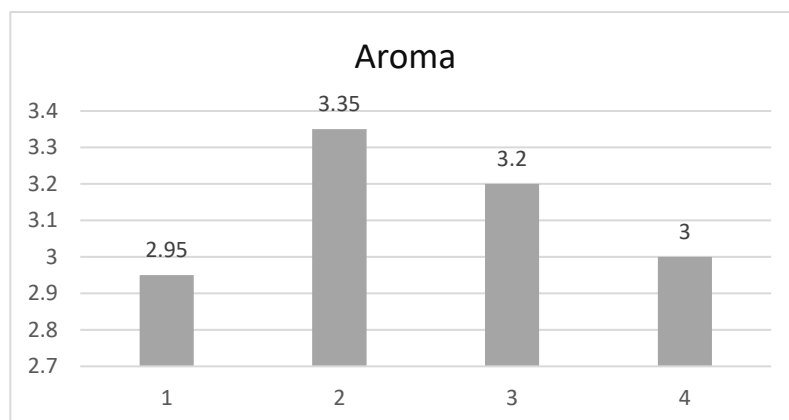
Kriteria	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
Warna	2.25	4	3.45	3.9
Aroma	2.95	3.35	3.2	3
Rasa	2.4	3.05	3.4	2.8
Tesktur	3.35	2.9	3.6	3.45

Keterangan: P0 = Media larutan garam, P1 = Media jerami, P2 = Media sekam bakar, P3 = Media sabut kelapa (P3).

Aroma

Aroma merupakan suatu aspek penting dalam evaluasi organoleptik, dimana karakteristik ini memberikan kontribusi signifikan terhadap mutu suatu produk melalui persepsi indra penciuman, yakni indera pembau (Khalisa et al., 2021).

Tingkat kesukaan panelis dapat dilihat pada grafik 1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aroma telur asin yang menggunakan 4 media (jerami, sekam bakar, sabut kelapa dan larutan garam) dengan skor yang didapatkan berkisar dari 3.35, 3.2, 3 dan 2.95.



Keterangan: 1. Media larutan garam (P0), 2. Media jerami (P1), 3. Media sekam bakar (P2), 4. Media sabut kelapa (P3).

Grafik 1. Rata-rata Analisis Uji Aroma

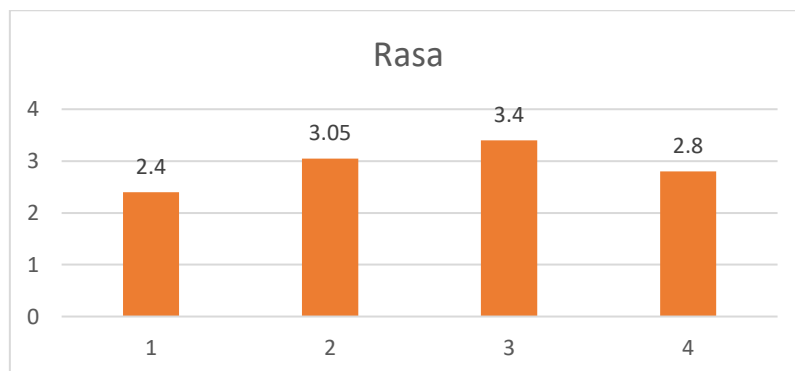
Berdasarkan diagram batang yang ditampilkan di atas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan 02 yang menggunakan media jerami memberikan kontribusi paling signifikan terhadap peningkatan rata-rata aroma pada pengujian organoleptik telur asin, dengan nilai sebesar 3,35. Sebaliknya, pengaruh terkecil terhadap parameter tersebut ditemukan pada perlakuan 01 yang memanfaatkan media larutan garam, yang hanya mencapai rata-rata 2,95.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa aroma jerami kuat karena disebabkan oleh beberapa faktor: 1. Pada karakteristik jerami, jerami memiliki aroma khas yang berasal dari bahan organik seperti serat tumbuhan dan senyawa volatil yang dilepaskan selama proses pengeringan dan pengolahan. 2. Penyerapan aroma, karena sifat jerami yang porus dapat menyebabkan aroma dari lingkungan sekitarnya.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa jerami memiliki kandungan selulosa, hemiselulosa, dan lignin yang kompleks. Ketika mengalami proses dekomposisi, terutama dalam lingkungan lembab dan hangat, jerami melepaskan senyawa volatil yang khas dan memberikan aroma yang unik sehingga pengasinan dengan menggunakan media jerami memiliki karakteristik yang kuat (Thaha, S. 2021). Sekam bakar yang sebagian besar terdiri dari silika dan abu, tidak memiliki kemampuan untuk menghasilkan aroma yang kuat karena tidak adanya komponen organik yang mudah terurai. Larutan garam berfungsi sebagai pengawet dan tidak memiliki sifat volatil sehingga tidak memiliki kemampuan untuk menghasilkan aroma yang signifikan (Maulinda).

Rasa

Rasa juga termasuk factor penting dalam penilaian terhadap kualitas suatu makanan terutama dalam uji organoleptik yang dimana rasa ini merujuk pada apa yang diterima oleh indra pengecap seperti pahit, manis, gurih, asem ataupun asin.



Keterangan: 1. Media larutan garam (P0), 2. Media jerami (P1), 3. Media sekam bakar (P2), 4. Media sabut kelapa (P3).

Grafik 2. Rata-rata Analisis Uji Rasa

Pada diagram diatas, diperoleh informasi bahwa tingkat rasa yang disukai panelis berkisar dari skor 3.05, 3.4, 2.8 dan 2.4. Tingkat rata-rata uji rasa yang paling besar memberikan pengaruh pada uji organoleptik terdapat pada perlakuan 02 dengan media sekam bakar yaitu sebanyak 3.4 dan tingkat rata-rata yang paling sedikit memberikan pengaruh terdapat pada perlakuan 04 sebanyak 2.4.

Hasil pengujian menunjukan bahwa telur asin yang dibuat dengan media sekam bakar umumnya dianggap lebih lezat karena beberapa alasan, 1. Sekam bakar memiliki kemampuan menyerap air yang efektif, sehingga membantu proses pengawetan telur dengan lebih baik dan mencegah pertumbuhan bakteri yang dapat merusak kualitas telur. 2. Penggunaan sekam bakar dapat menghasilkan tekstur kuning telur yang lebih masir dan kaya akan minyak, yang merupakan karakteristik telur asin berkualitas tinggi. 3. Kandungan kimia dalam sekam bakar yang mungkin berkontribusi pada rasa dan kualitas telur asin.

Warna

Warna merupakan faktor yang sangat penting dalam menarik minat panelis, karena secara signifikan mempengaruhi tingkat penerimaan suatu produk pangan. Di samping itu, variabel warna juga berfungsi sebagai indikator awal yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi terjadinya perubahan kimiawi pada makanan (Khalisa et al., 2021).



1.

2.

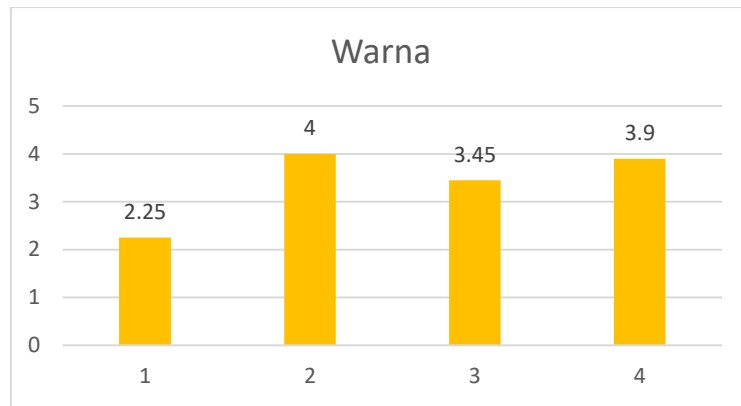
3.

4.

Keterangan: 1. Media Larutan Garam (P0), 2. Media Jerami (P1), 3. Media Sekam (P2), 4. Media Sabut Kelapa.

Gambar 1. Warna Yolk pada Masing-masing Media

Dari hasil yang telah di uji menunjukan terdapat perbedaan warna yolk pada ke empat media pengasinan. Perbedaan Warna yolk dipengaruhi dari kandungan yang terdapat dari keempat media.



Keterangan: 1. Media larutan garam (P0), 2. Media jerami (P1), 3. Media sekam bakar (P2),
4. Media sabut kelapa (P3).

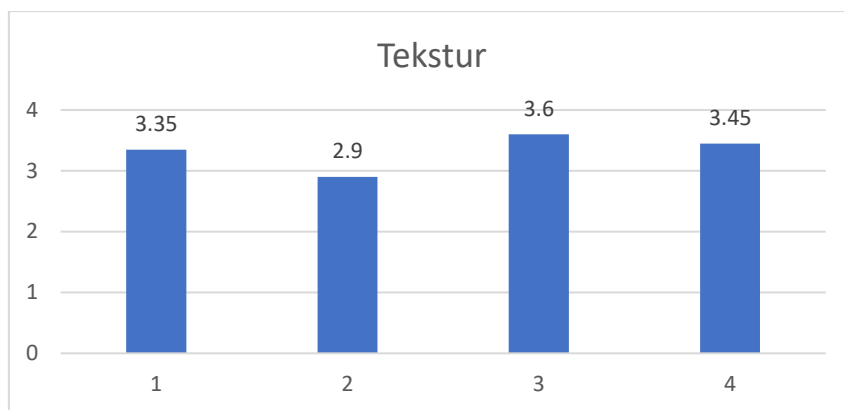
Grafik 3: Rata-Rata Analisis Uji Warna

Pada diagram diatas, dapat diperoleh informasi bahwa tingkat warna yang diminati oleh panelis berkisar dari skor 4, 3.45, 3.9 dan 2.25. Tingkat warna yang berpengaruh besar terdapat pada perlakuan 02 pada media jerami dengan skor 4. Tingkat warna yang sedikit memberikan pengaruh terdapat pada perlakuan 01 pada media larutan garam dengan skor 2.25.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa warna pada telur asin cenderung lebih menarik dan cerah karena adanya reaksi kimia dengan adanya reaksi garam dan komponen telur. Jerami dengan garam dan komponen telur. Jerami memberikan kontribusi pada perubahan warna dan aroma. Jerami menghasilkan warna kuning telur yang lebih cerah dan menarik karena adanya reaksi kimia antara senyawa organik dan garam. Sekam bakar menghasilkan telur asin yang awet dan memiliki rasa asin yang kuat, tetapi warna kuning telur cenderung lebih pucat. Sabut kelapa bakar mirip dengan Sekam bakar, tetapi dengan kandungan organik yang lebih sedikit karena proses pembakaran. Larutan garam menghasilkan warna kuning telur yang lebih pucat karena tidak ada interaksi organik selain garam.

Tekstur

Tekstur merupakan sifat fisik dari permukaan suatu material yang dapat diamati melalui penglihatan maupun dirasakan melalui sentuhan. Dalam konteks pangan, tekstur berhubungan dengan atribut sensori yang dapat diidentifikasi melalui indera peraba, baik menggunakan jari, permukaan lidah, maupun langit-langit mulut (Yoyok, 2023).



Keterangan: 1. Media larutan garam (P0), 2. Media jerami (P1), 3. Media sekam bakar (P2), 4. Media sabut kelapa (P3).

Grafik 4: Rata-Rata Analisis Uji Tekstur

Pada diagram diatas, diperoleh informasi bahwa tingkat tekstur yang disukai panelis berkisar dari skor 3.35, 2.9, 3.6, dan 3.45. Tingkat uji tekstur yang paling besar memberikan pengaruh pada uji organoleptic terdapat pada perlakuan 03 dengan media sekam bakar yaitu sebanyak 3.6 dan tingkat rata-rata yang paling sedikit memberikan pengaruh terdapat pada perlakuan 01 pada media jerami sebanyak 2.29.

Telur asin yang dibuat dengan dengan sekam bakar memiliki tekstur yang lebih lembut karena beberapa factor: 1. Sekam bakar membantu proses osmosis yang lebih merata dan terkontrol, sehingga garam dapat meresap secara merata kedalam telur. 2. Sekam bakar membantu menjaga kelembaban telur selama proses pengasinan, sehingga telur tidak menjadi terlalu kering dan keras. Sekam bakar memberikan keseimbangan yang lebih baik dalam proses pengasinan, menghasilkan tesktur yang lebih lembut dam masir pada telur (Lamasrin et al. 2023).

5. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perbandingan pada ke 4 perlakuan yang paling disukai terdapat pada media sekam bakar dan jerami dan paling kurang diminati terdapat pada media larutan garam. Nilai tingkat kesukaan aroma 3.35, rasa 3.4, warna 4, tekstur 3.6.

DAFTAR REFERENSI

- Agusman, A. (2013). Pengujian organoleptik pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Badan Standar Nasional. (2006). SNI 01-2346-2006: Petunjuk pengujian organoleptik dan/atau uji sensori. Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Balai Besar Pelatihan Peternakan, & Widyaiswara Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu. (2016). Gerakan pemberdayaan petani terpadu. Media Nusa Creative.
- Cahyasari, O., Hersoelistyorini, W., & Nurrahman, N. (2019). Sifat kimia dan organoleptik telur asin media abu serabut kelapa dengan perbedaan lama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 41–53. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.41-53>
- Evanuarini, dkk. (2021). Industri pengolahan telur. UB Press.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2014). Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–117.
- Ismanto, H. (2023). Uji organoleptik keripik udang (*L. vannamei*) hasil penggorengan vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Isnani, R. (2018). Uji organoleptik perendaman telur asin dengan menggunakan ekstrak jeruk purut (Skripsi, UIN Alauddin).
- Juliani. (2022). Diversification broiler eggs processing into salted broiler eggs with differences in marine/salted media on hedonic characteristics. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 4(1), 1–7. <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Lamasrin, S., Diane, P., & Tommy, O. (2023). The effect of the application of media for burnt husks on the growth of mustard plants (*Brassica juncea* L.). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 329–337. <https://doi.org/10.35791/jat.v4i2.47115>
- Ningtyas, R. K. (2021). Pemanfaatan limbah sabut kelapa produk unggulan lokal. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 3(1).
- Ramdayani, S., Lukman, H., & Resmi, R. (2023). Pengaruh konsentrasi garam terhadap sifat organoleptik telur asin oven yang dibuat dengan cara basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69–82. <https://doi.org/10.22437/jiiip.v25i1.17884>

- Samudera, R., & Malik, A. (2016). Berbagai media pembuatan telur asin terhadap kualitas organoleptik. Prosiding Hasil-Hasil Penelitian Tahun 2016. <https://perpustakaan.balitbang.pertanian.go.id/index.php>
- Thaha, S. (2021). Transformasi sekam padi (pirolisis). CV Jejak.
- Yoyok, R. B. (2023). Desain interior dan eksterior untuk SMK. Azhar Publisher.
- Yuniati, H., Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, P., & Percetakan Negara No, J. (n.d.). Pengaruh perbedaan media dan waktu pengasinan pada pembuatan telur asin terhadap kandungan iodium telur. *Media Litbang Kesehatan*, 22, 138–143.