



Kualitas Organoleptik Telur Ayam Ras Yang Direndam Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Selama 6 Hari Dengan Konsentrasi Yang Berbeda

Wedo Ahmad Yani dan Suryono

Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi
Jl, Jambi-Ma, Bulian KM 15 Mendalo Indah Jambi 36361
E-mail: suryono@unja.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman telur menggunakan larutan daun salam (*Syzygium polyantha*) terhadap kualitas organoleptik. Materi Penelitian ini adalah telur ayam ras berkisaran umur 1-3 hari sebanyak 120 butir dan bobot telur yang digunakan kisaran berat rata-rata 56,5-60 gr. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok ulangan. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Parameter yang diamati meliputi tingkat kesukaan pada warna kerabang, warna albumen, aroma albumen, tekstur albumen, rasa albumen, warnayolk, aroma yolk, tekstur yolk dan rasa yolk telur ayam ras. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis ragam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman telur ayam ras menggunakan ekstrak daun salam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aroma albumen, sangat berpengaruh nyata ($P < 0,01$) terhadap warna kerabang, tekstur albumen dan rasa albumen. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat kesukaan warna kerabang, tekstur albumen dan rasa albumen. Perlakuan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma albumen telur, dan perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna albumen, warna yolk, aroma yolk, tekstur yolk, dan rasa yolk telur ayam ras. Pada tingkat kesukaan tidak terdapat pengaruh antara laki-laki dan perempuan terhadap kesukaan telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam.

Kata kunci: Telur ayam ras, Daun salam, Organoleptik.

PENDAHULUAN

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk pauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat (Mucthadi, 2010).

Telur segar yang dibiarkan dalam udara terbuka (suhu ruang) hanya tahan 10-14 hari,



setelah waktu tersebut telur mengalami perubahan – perubahan ke arah kerusakan yang di akibat oleh bakteri, antara lain *Salmonella sp*, bahan kimia dari limbah, dan benturan atau gesekan (Dayarli,2008). Hal ini diperkuat dengan pendapat Ayutaningwarno (2014), bahwa bahan makanan jika dibiarkan di udara terbuka pada suhu kamar akan mengalami kerusakan dan kebusukan. Kerusakan atau kebusukan bahan pangan dapat berlangsung secara cepat atau lambat tergantung dari jenis bahan pangan atau makanan yang bersangkutan. Untuk menambah citra rasa pada telur dan menambah tingkat kesukaan pada telur, telur dapat dilakukan dengan pengaraman, pengasapan, maupun perendaman.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menambah citra rasa pada telur ayam ras yaitu merendam telur dalam bahan penyamak nabati, tannin, minyak atsiri, dan flavonoid yang terdapat pada daun salam. Tanaman ini sudah akrab dalam kehidupan masyarakat. Masyarakat telah memanfaatkan daun untuk dijadikan penyedap makanan dan sebagai obat berbagai penyakit. Tanaman ini banyak tumbuh dan subur dikebun atau dilingkungan rumah masyarakat.

Daun salam (*Syzygium polyantum*) merupakan salah satu tumbuhan obat yang banyak digunakan secara tradisional yang bermanfaat untuk mengobati berbagai penyakit contohnya seperti sakit kencing manis, diare, sakit magh, eksim, menurunkan kolestrol, dan tekanan darah tinggi. Tanaman salam yang telah banyak dikenal oleh masyarakat, biasanya dimanfaatkan sebagai salah satu bumbu dapur atau rempah yaitu penyedap karena memiliki aroma khas yang bisa menambah kelezatan masakan. Senyawa-senyawa seperti niasin, serat, tanin, dan vitamin C yang terkandung dalam daun salam diduga mampu menurunkan kadar trigliserida serum (Soeharto, 2004 dan Moeloek, 2006).

Berbedanya konsentrasi perendaman dilakukan, hasil yang diharapkan adalah larutan daun salam tersebut dapat mengahasikan aroma ataupun rasa yang signifikan terhadap telur tersebut, hal ini dikarenakan daun salam tersebut mengandung zat samak dan minyak atsiri yang bersifat antibakteri yang mampu menambah citra rasa pada daun salam tersebut serta dapat mengurangi bau amis pada telur tersebut, jika dilakukan perendaman diharapkan terjadi proses penetrasi terhadap telur oleh karena itu dilakukan uji tingkat kesukaan, dapat diketahui dengan melakukan uji organoleptik. Uji organoleptik adalah uji sensori menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap suatu produk. Uji organoleptik terdiri atas beberapa metode diantaranya uji pembeda, uji intensitas atribut, uji kesukaan dan lain-lain (Setyaningsih. 2010). Penelitian ini menggunakan uji kesukaan yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan uraian di atas maka diharapkan perendaman telur ayam ras menggunakan larutandaun salam dapat mempertahankan tingkat kesukaan terhadap telurayam ras. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan telur ayam ras dengan menggunakan larutan daun salam dengan berbagai konsentrasi terhadap kualitas telur ayam ras.

METODE PENELITIAN

Penelitian akan dilaksanakan tanggal 29 September sampai tanggal 12 Oktober 2021 di laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur ayam ras umur 1-3 hari sebanyak 60 butir. Telur diperoleh dari peternakan ayam petelur desa Bertam Rt. 07, kabupaten Muaro Jambi. Daun salam sebanyak 1,5 kg yang sudah



menjadi ekstrak, timbangan digital, toples sedang untuk tempat merendam telur, rak telur digunakan sebagai tempat penyimpanan telur.

Pada penelitian ini dilakukan pengolahan telur ayam ras menjadi pengawetan telur ayam ras dengan metode basah (perendaman). Sebagai media perendaman menggunakan larutan daun salam dengan konsentrasi yang berbeda. Hal ini dilakukan untuk melihat konsentrasi yang efektif dalam proses pengawetan telur ayam ras. Tingkat kesukaan konsumen meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap pengawetan telur ras yang dihasilkan ditentukan melalui pengujian organoleptik yang melibatkan 30 panelis.

Sebelum penelitian dilakukan, terlebih dahulu telur ayam ras dicuci bersih dengan air bersih. Telur dilakukan penoropongan atau candling untuk mengetahui kualitas fisik atau bagian luar telur dari segi bentuk, warna kulit, permukaan telur, keutuhan dan kebersihan telur. Penoropongan juga untuk mengamati isi telur ayam ras tersebut dari kekentalan putih dan kuning telur, posisi kuning telur dan ada tidaknya noda atau bintik darah pada putih dan kuning telur.

Daun salam ditimbang dicuci dan kemudian dikeringkan dibawah sinar matahari, lalu daun salam dihaluskan menjadi tepung. Ekstraksi daun salam dilakukan dengan perebusan hingga mendidih pada suhu 100 °c selama 10 menit, menggunakan air aqua sebanyak 300 ml. setelah daun direbus kemudian airnya disaring dan tunggu hingga dingin.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Dengan menggunakan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok ulangan. Adapun perlakuan pembuatan pengawetan telur adalah sebagai berikut:

- P0 : Telur ayam ras tanpa perendaman dengan larutan daun salam (kontrol)
- P1 : Telur ayam ras yang direndam dengan larutan daun salam sebanyak 180gr setara dengan 5 % larutan daun salam
- P2 : Telur ayam ras yang direndam dengan larutan daun salam sebanyak 360gr setara dengan 10% larutan daun salam.
- P3 : Telur ayam ras yang direndam dengan larutan daun salam sebanyak 540gr setara dengan 15% larutan daun salam.

Model matematis dari Rancangan Acak Kelompok adalah sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \beta_j + \epsilon_{ij}$$

Dimana:

- Y_{ij} : Pengaruh perlakuan ke - I dan kelompok ke - j
- μ : Nilai rata rata umum.
- α_i : pengaruh perlakuan ke-i (1,2,3,4)
- β_j : pengaruh perlakuan ke-j (1,2,3,4,....30)



Peubah yang Diamati

Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah uji kesukaan pada warna pada kerabang, warna, aroma, tekstur dan rasa pada albumen telur ayam ras dan pada yolk telur ayam ras yang telah direndam menggunakan larutan daun salam.

Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis ragam, jika hasil analisis ragam berpengaruh nyata atau berpengaruh sangat nyata, maka dilakukan uji lanjut beda nyata duncan. Sedangkan untuk mengetahui perbedaan kesukaan antar laki-laki dan perempuan terhadap peubah yang diamati maka dilakukan uji chi kuadrat (Setyaningsih. 2010).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Kesukaan Organoleptik Telur Ayam Ras yang Direndam Menggunakan Larutan Daun Salam

Nilai kesukaan diperoleh melalui uji organoleptik yaitu untuk mengetahui penilaian panelis terhadap telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam selama 6 hari. Rataan nilai uji kesukaan oragnoleptik telur ayam ras dapat dilihat pada Tabel 2.

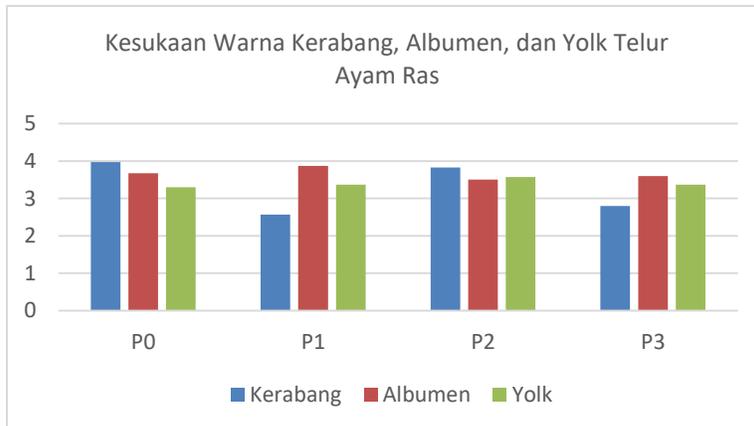
Tabel 2. Rataan nilai kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa telur ayam ras yang direndam menggunakan ekstrak daun salam pada kerabang, putih dan kuning telur

Komponen telur	Peubah	Perlakuan			
		P0	P1	P2	P3
Kerabang	Warna	3,97 ^c	2,57 ^A	2,83 ^{ab}	2,80 ^{ab}
	Warna	3,67	3,87	3,50	3,60
	Aroma	3,54 ^c	3,13 ^{ab}	3,07 ^{ab}	2,90 ^a
Albumen	Tekstur	3,53 ^c	3,27 ^B	3,10 ^{ab}	2,90 ^A
	Rasa	3,76 ^c	3,33 ^{bc}	2,87 ^{ab}	2,60 ^A
Yolk	Warna	3,30	3,37	3,57	3,37
	Aroma	3,44	3,23	2,94	3,10
	Tekstur	3,67	3,70	3,37	3,33
	Rasa	3,44	3,50	3,20	3,13

Keterangan: Superskrip huruf kapital yang berada pada baris yang sama menunjukkan berbeda nyata ($P < 0,01$).



Kesukaan Terhadap Warna Kerabang, Putih (Albumen) dan Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras yang Direndam Menggunakan Larutan Daun Salam



Warna Kerabang Telur Ayam Ras

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna kerabang telur yang direndam menggunakan larutan daun salam, hal ini diduga karena dalam larutan daun salam terkandung senyawa tanin yang larut dalam air selama proses perendaman dapat menutup pori-pori pada kerabang telur dan mempengaruhi warna kerabang telur. Hal ini sesuai dengan pendapat Ahadi (2003), bahwa perendaman yang semakin lama meningkatkan persen kadar tanin, tanin alami dapat larut dalam air dan menghasilkan larutan yang berwarna, dari warna terang sampai warna gelap. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,97; 2,57; 2,83 dan 2,80. Nilai tertinggi 3,97 pada perlakuan tanpa perendaman P0 (kontrol), dan menurun setelah dilakukan perendaman menggunakan larutan daun salam sebesar 5% dengan nilai rata-rata 2,57.

Warna Putih (Albumen) Telur Ayam Ras

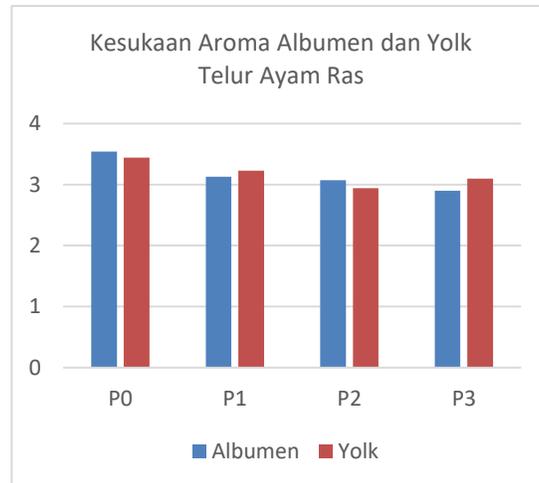
Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan tak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan warna albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam, Hal ini dikarenakan pigmen warna yang ada dalam daun salam tidak terdifusi karena albumen telur yang cukup tebal, selain itu waktu perendaman juga menyebabkan bagian albumen telur ayam ras tidak mengalami perubahan warna. Nilai rata-rata yang diperoleh pada warna albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan daun salam yaitu, 3,67; 3,87; 3,50, dan 3,60.

Warna Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan terhadap tingkat kesukaan warna kuning telur ayam ras memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$). Hal ini diduga kuning telur merupakan bagian tengah atau inti telur sehingga tidak terlalu mempengaruhi bagian dalam inti telur dari proses perendaman larutan daun salam selama 6 hari. Hasil rata-rata analisis didapat pada perendaman larutan daun salam selama 6 hari diperoleh nilai 3,30; 3,37, 3,57; dan 3,37.



Kesukaan Terhadap Aroma Putih (Albumen) dan Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras yang Direndam Menggunakan Larutan Daun Salam



Aroma Putih (Albumen) Telur Ayam Ras

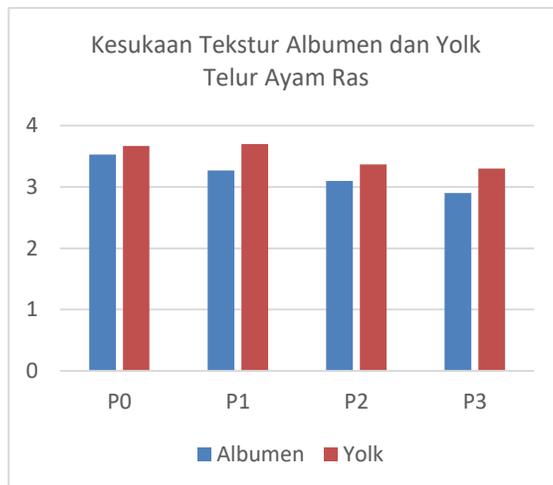
Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan aroma albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini diduga karena daun salam mengandung zat samak dan minyak atsiri, sehingga mempengaruhi aroma pada telur ayam ras. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 3,54; 3,13; 3,07; dan 2,90. Secara rata-rata terlihat adanya penurunan terhadap nilai rata-rata pada aroma albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Aroma memiliki fungsi yang penting dalam produk pangan, karena sebelum mengkonsumsi biasanya terlebih dahulu aroma makanan tercium oleh indra hidung, apabila aroma pada produk terlalu menyengat atau terkesan hambar akan membuat konsumen tidak tertarik mengkonsumsi (Lesmayanti, 2014).

Aroma Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan tak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan aroma kuning telur ayam ras. Hasil rata-rata menunjukkan bahwa telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam selama 6 hari diperoleh rata-rata 3,44; 3,23; 2,94; dan 3,10. Secara rata-rata terlihat adanya penurunan terhadap penilaian aroma yolk telur ayam ras yang direndam menggunakan daun salam. Hal ini disebabkan karena perendaman menggunakan larutan daun salam tidak terlalu menyerap ke dalam yolk telur ayam ras.



Kesukaan Terhadap Tekstur Putih (Albumen) dan Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras yang Direndam Menggunakan Larutan Daun Salam



Tekstur Putih (Albumen) Telur Ayam Ras

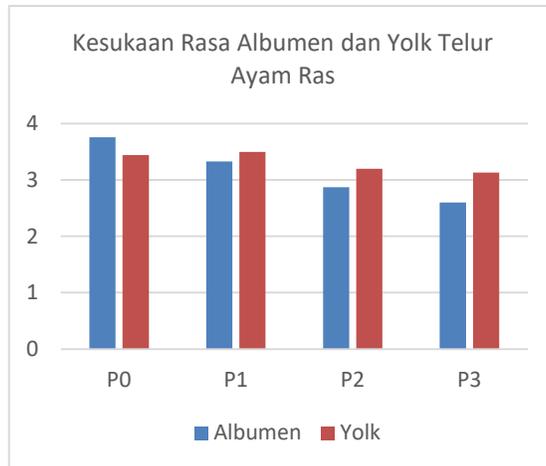
Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur putih telur ayam ras yang direndam menggunakan daun salam memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tingkat kesukaan aroma putih telur ayam ras. Hasil rata-rata menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur albumen telur ayam ras didapat dalam penelitian adalah 3,53; 3,27; 3,10 dan 2,90. Secara rata-rata terlihat adanya penurunan terhadap nilai rata-rata pada aroma albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini diduga karena zat tanin yang terkandung pada daun salam mempunyai sifat menyerupai kolagen kulit hewan yang dapat mempercepat proses penggumpalkan protein sehingga telur menjadi kenyal. Hal ini sesuai dengan pendapat Sirait (2007), bahwa tanin adalah suatu senyawa polifenol yang berasal dari tumbuhan yang dapat mengendapkan protein dari larutan dengan membentuk senyawa yang tidak larut.

Tekstur Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan tak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan tekstur pada kuning telur ayam ras. Nilai rata-rata tekstur kuning telur ayam ras didapat dalam penelitian adalah 3,67; 3,70; 3,37; dan 3,33. Secara rata-rata terlihat adanya penurunan terhadap penilaian tekstur yolk telur ayam ras yang direndam menggunakan daun salam. Hal ini disebabkan karena perendaman menggunakan larutan daun salam selama 6 hari tidak terlalu menyerap ke dalam yolk telur ayam ras.



Kesukaan Terhadap Rasa Putih (Albumen) dan Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras yang Direndam Menggunakan Larutan Daun Salam



Rasa Putih (Albumen) Telur Ayam Ras

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perendaman telur ayam ras menggunakan larutan daun salam memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tingkat kesukaan rasa putih telur. Nilai rata-rasa rasa albumen telur ayam ras yaitu 3,76; 3,33; 2,87 dan 2,60. Secara rata-rata terlihat adanya penurunan terhadap nilai rata-rata pada rasa albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Semakin banyak daun salam yang ditambahkan maka semakin sepat rasa telur ayam ras yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan daun salam memiliki kandungan tanin sehingga menghasilkan rasa khas yang sepat. Hal ini sesuai dengan pendapat Yulianto (2011) yang menyatakan bahwa sifat-sifat tanin yaitu dalam air membentuk larutan koloidal yang bereaksi akan menyebabkan asam dan sepat.

Rasa Kuning (Yolk) Telur Ayam Ras

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan tak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan rasa putih telur. Hasil rata-rata kesukaan rasa putih telur yang didapat dalam penelitian ini adalah 3,44; 3,50; 3,20 dan 3,13. Hal ini disebabkan karena perendaman menggunakan larutan daun salam selama 6 hari tidak terlalu menyerap ke dalam yolk telur ayam ras, sehingga tidak terlalu tampak perubahan pada yolk telur ayam ras.

Nilai Tingkat Kesukaan Telur Ayam Ras Antara Laki-laki dan Perempuan

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat, tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap kesukaan warna kerabang telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Diduga warna yang ditimbulkan setelah perendaman tidak mempengaruhi tingkat kesukaan warna kerabang telur ayam ras tersebut.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) Tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan warna albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin laki-



laki dan perempuan terhadap kesukaan warna albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini dikarenakan panelis laki-laki dan perempuan memberikan nilai yang relatif sama pada setiap perlakuan terhadap warna albumen telur ayam ras yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan aroma albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Diduga pada penelitian ini perendaman telur ayam ras menggunakan larutan daun salam pada konsentrasi yang lebih tinggi tidak membuat zat yang terkandung dalam daun salam lebih dominan dan tidak terlalu menutupi aroma telur ayam ras, sehingga panelis laki-laki dan perempuan memberikan nilai yang relatif sama pada setiap perlakuan terhadap warna albumen telur ayam ras yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan tekstur albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Artinya, tidak ada hubungan antara jenis kelamin laki-laki dan perempuan terhadap kesukaan tekstur albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini dikarenakan panelis laki-laki dan perempuan memberikan nilai yang relatif sama pada setiap perlakuan terhadap tekstur albumen telur ayam ras yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan rasa albumen telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini mungkin disebabkan lama perendaman telur ayam ras menggunakan larutan daun salam saat dilakukan perendaman, sehingga tidak begitu mencolok rasa yang dihasilkan. Menurut Suhan (2014), cita rasa dapat dipengaruhi oleh pengolahan sehingga mengakibatkan degradasi penyusutan cita rasa dan sifat fisik bahan makanan. Perlakuan panas yang terlalu tinggi dengan waktu yang lama akan merusak cita rasa dan tekstur makanan itu sendiri.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan warna yolk telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini diduga kuning telur merupakan bagian tengah atau inti dari telur sehingga tidak begitu mempengaruhi warna kuning telur dari proses perendaman. Sehingga penilaian panelis relatif tidak berbeda terhadap warna kuning telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan aroma yolk telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Aroma yang ditimbulkan setelah perendaman tidak begitu kuat, tetapi menghilangkan bau amis pada telur ayam ras. Perbedaan saat dilakukannya perendaman telur ayam ras dengan menggunakan larutan daun salam tidak jauh berbeda pada telur ayam ras umumnya, sehingga membuat panelis memberikan respon yang sama pada telur ayam ras tersebut.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan tekstur yolk telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini diduga tekstur setelah perendama ataupun



tanpa perendaman tidak memiliki perbedaan yang spesifik yaitu tetap memiliki tekstur yang kenyal dan untuk kuning telur memiliki ciri khas yaitu berpasir atau pasir.

Berdasarkan hasil analisis chi kuadrat tidak terdapat pengaruh ($P > 0,05$) tingkat kesukaan antara laki-laki dan perempuan terhadap tingkat kesukaan rasa yolk telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam. Hal ini dikarenakan rasa telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam tidak memberikan rasa yang jauh berbeda melainkan relatif sama terhadap telur asin kontrol (tanpa perendaman), sehingga penulis laki-laki dan perempuan memberikan respon yang sama pada telur tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh kesimpulan bahwa telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat kesukaan warna kerabang, tekstur albumen dan rasa albumen. Perlakuan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma albumen telur, dan perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna albumen, warna yolk, aroma yolk, tekstur yolk, dan rasa yolk telur ayam ras. Pada tingkat kesukaan tidak terdapat pengaruh antara laki-laki dan perempuan terhadap kesukaan telur ayam ras yang direndam menggunakan larutan daun salam.

REFERENSI

- Ahadi, M. R. 2003. Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun *Rhizospora Mucronata Lamk* pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta, Jawa Barat. Skripsi: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Dayarli. 2008. Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan dalam Kulkas terhadap kadar Protein telur Ayam Ras. Skripsi: Program Studi Pendidikan Biologi STKIP PGRI Sumatera Barat, Padang.
- Lesmayanti, S. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kekuasaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi.
- Moeloe FA. 2006. Herbal and Traditional Medicine: National Perspectives and Policies in Indonesia. Jurnal Bahan Alam Indonesia.
- Muchtadi, T dan Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sirait, C.H. 2007. Telur dan Pengolahannya, Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Soeharto I. 2004. Penyakit Jantung Koroner dan Serangan Jantung, edisi 3. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suhan, M. R. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Yulianto. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Biji, dan Ekstrak Daun Salam pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.