

## PENGARUH BERBAGAI JENIS BAWANG DALAM ADONAN TELUR ASIN ITIK TERHADAP KUALITAS UJI ORGANOLEPTIC

*The Effect Of Various Types Of Onions In Duck Salted Egg Mixture On The Quality  
Of Organoleptic Tests*

**Kristina<sup>1)</sup>, Herlinae Torang<sup>2)</sup>, Dwi Wulansari<sup>3)</sup>**

Prodi Peternakan<sup>1,2,3</sup>, Fakultas Peternakan, Universitas Kristen Palangka Raya

Corresponding Author : [kristina.pky22@gmail.com](mailto:kristina.pky22@gmail.com)<sup>1)</sup>

### ABSTRACT

This study aims to determine the effect of various types of onions in duck salted egg mixture on the quality of the organoleptic test. To get the one type of onion in the batter to get the best effect. The research was carried out in the laboratory of the Faculty of Animal Husbandry, Christian Palangka Raya University. The study was conducted using a completely randomized design (CRD) with treatments A (without onions), B (dough with Lukio onions), C (dough with garlic) and D (dough with shallots) each treatment was repeated 5 times and every replication using 5 duck eggs so that it uses 100 eggs. Parameters observed include color, taste, aroma and texture. The data obtained were analyzed by analysis of the F test with a significance level of 95%. If the treatment affects the observed variables, it is continued with the Duncan Distance Test (UJD). The results of this study showed that various types of onions in salted egg mixture had no effect on organoleptic qualities such as color, taste, boud and texture.

**Keywords:** *Salted eggs, various kinds of onions*

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis bawang dalam adonan telur asin itik terhadap kualitas uji organoleptik. Untuk mendapat salah satu jenis bawang dalam adonan yang mendapatkan pengaruh terbaik. Penelitian dilaksanakan di laboratorium Fakultas Peternakan, Universitas Kristen Palangka Raya. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan A (tanpa bawang), B (adonan dengan bawang Lukio), C (adonan dengan bawang putih) dan D (adonan dengan bawang merah) masing-masing perlakuan diulang 5 kali dan setiap ulangan menggunakan 5 butir telur itik sehingga menggunakan 100 butir telur. Parameter yang diamati meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis Uji F dengan taraf nyata 95%. Jika perlakuan berpengaruh terhadap peubah yang diamati maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Duncan (UJD). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa berbagai jenis bawang dalam adonan telur asin itik tidak berpengaruh terhadap kualitas organoleptic seperti warna, rasa, boud an tekstur.

**Kata kunci:** *Telur asin, berbagai jenis bawang.*

## PENDAHULUAN

Pada umumnya menu makanan yang disajikan terdiri dari sayur-sayuran dan lauk-pauk, tidak jarang ibu-ibu dirumah memberi lauk dengan telur. Telur bias disajikan dengan cara digoreng, disayur, atau hanya direbus untuk tambahan makanan seperti memasak mie dan bisa juga langsung dimakan begitu juga. Selain gizinya yang tinggi, telur juga bagus untuk anak-anak karena dapat membantu kecerdasan otak anak, selain hanya dibuat masakan telur juga bisa dibuat dengan cara diasinkan (telur asin). Telur asin pada kalangan masyarakat memang sudah tidak asing lagi, karena diindonesia ini banyak sekali peminat atau penggemar telur asin khususnya kota Palangka Raya.

Telur asin istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara di asinkan (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak). Kebanyakan telur yang diasinkan adalah telur itik, meski tidak menutup kemungkinan untuk telur-telur yang lain. Telur asin baik di konsumsi dalam waktu satu bulan (30 hari). Di Indonesia, terutama di pulau jawa telur asin biasanya di produksi dari telur bebek pelari (*Anas Platyrhynchos Domesticus*) yang memiliki ciri khas yang memiliki cangkang telur yang bewarna hijau-kebiruan (Sandra,2008).

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, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari Protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. 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 (Pudjiatmoko, 2008).

Umbi bawang putih terdiri dari beberapa siung yang mengandung berbagai zat gizi dengan nilai nutrisinya. Siung yang utuh tidak menimbulkan spesifik atau rasa. Namun jika bawang terluka terjadi perubahan kimia yaitu oleh adanya enzim Allicin, suatu zat yang menyebabkan timbulnya rasa pada umbinya. Dengan demikian, bila bawang putih dibuat ekstrak diharapkan dapat memberikan rasa bawang pada telur melalui proses difusi (Syamsiah dan Tajudin, 2005).

Ketersediaan bawang batak/bawang lukio di kota Palangka Raya masih kurang, ini dikarenakan penjualnya masih jarang dan ketersediaan terbatas, selain itu banyak masyarakat yang membelinya sehingga harganya sangat mahal. Karena aroma dan rasanya sangat enak, banyak masyarakat khususnya orang dayak banyak yang menggunakan bawang tersebut untuk campuran masakan.

Sesuai uraian latar belakang tersebut maka perlu diadakan penelitian yang berjudul “Pengaruh Berbagai Jenis Bawang Dalam Adonan Terhadap Uji Organoleptik Telur Asin Itik”.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Dasar Fakultas Peternakan Universitas Kristen Palangka Raya, Jalan R.T.A Milono Km. 8,5.

Adapun bahan yang digunakan adalah telur itik, garam dapur, abu gosok/bata merah, bawang lukio, bawang putih, bawang merah, dan air. Alat yang digunakan: panci, ayakan, baskom, ember, kompor, palu, kain bersih, stoples, atau alat penyimpan telur, timbangan kue, blender, kamera, dan alat tulis menulis.

Dalam penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) persamaan regresi untuk Rancangan Acak Lengkap (RAL) menurut (Sostrosupadi, 2000) percobaan ini yaitu:

$$X_{ij} = \mu + \tau_i + \varepsilon_{ij}$$

Keterangan :

- $X_{ij}$  = Respon atau nilai pengamatan dari perlakuan ke-i dan ulangan ke-j  
 $\mu$  = Nilai tengah dari seluruh perlakuan  
 $\tau_i$  = Pengaruh dari perlakuan ke-i  
 $\varepsilon_{ij}$  = Error percobaan dari perlakuan ke- i dan ulangan ke- j

Percobaan dilakukan dengan perlakuan sebagai berikut:

- A = Tanpa Bawang  
 B = Adonan : Bawang Lukio  
 C = Adonan : Bawang Putih  
 D = Adonan : Bawang Merah

Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 5 kali dan setiap ulangan menggunakan 5 butir telur itik, maka jumlah telur yang digunakan adalah sebanyak 100 butir telur itik.

Adapun parameter yang diamati yaitu:

1. Warna
2. Rasa
3. Aroma
4. Tekstur

Adapun pelaksanaan/proses pembuatan penelitian ini:

### Tahap I. Pemilihan dan Pembersihan Telur Itik

Telur itik yang akan digunakan haruslah dari telur yang bermutu/ baru diambil dari kandang. Pembersihan telur itik dilakukan dengan air dan diampelas untuk menghilangkan kotoran yang menempel serta agar pori-pori telur dapat terbuka, setelah itu telur dilap/dikeringkan.

### Tahap II. Pembuatan Ekstrak Bawang

Pada penelitian kali ini, bawang yang digunakan yaitu bawang lukio, bawang putih, dan bawang merah. Sebelumnya bawan-bawang tersebut dibersihkan, pisahkan/jangan dicampur, dipotong menjadi beberapa bagian lalu di blender. Konsentrasi ekstrak bawang adalah 125 gram dan 250 gram air bersih.

### Tahap III. Pembuatan Adonan Pemeraman

Batu bata merah ditumbuk sampai halus. Garam dapur yang berbentuk kotak dihancurkan. Untuk pembuatan adonan pemeraman tanpa bawang yaitu garam dapur 250 gram, abu gosok 300 gram, bubuk bata merah 600 gram, dan air bersih 300 gram. Selanjutnya, untuk pembuatan

adonan pemeraman yang dicampurkan bawang lukio adalah bawang lukio 125 gram, air bersih 250 gram, bubuk bata merah 600 gram, garam 250 gram, dan abu gosok 300 gram. Perlakuan ini sama dengan perlakuan terhadap pembuatan adonan pemeraman bawang merah.

Sedangkan untuk pembuatan adonan pemeraman yang dicampur bawang putih yaitu bawang putih 125 gram, air bersih 275 gram, bubuk bata 600 gram, garam 250 gram dan abu gosok 300 gram.

**Tahap IV. Pemeraman**

Setelah garam dapur, abu gosok, bubuk bata merah, dan air bersih dicampur dan diaduk hingga bercampur, setelah berbentuk pasta, lalu tempatkan pada toples yang sudah disiapkan dan rendam telur hingga tertutup dengan rata dan dieramkan selama 14 hari.

Ekstrak berbagai jenis bawang yang sudah disiapkan dicampur dengan batu bata, garam dan abu gosok, diaduk hingga berbentuk pasta. Setelah itu tempatkan adonan tersebut di dalam toples lalu telur direndamkan dengan pasta tersebut sampai cangkangnya tertutup dengan rata. Baluran tersebut harus memiliki ketebalan yang sama agar dapat meresap kedalam telur dengan merata. Kemudian dieramkan selama 14 hari.

**Tahap V. Pemanenan**

Setelah pemeraman 14 hari telur dibongkar dan dibersihkan lalu dicuci bersih. Selanjutnya telur direbus selama ± 30 menit. Satu hari berikutnya baru dilakukan uji organoleptik.

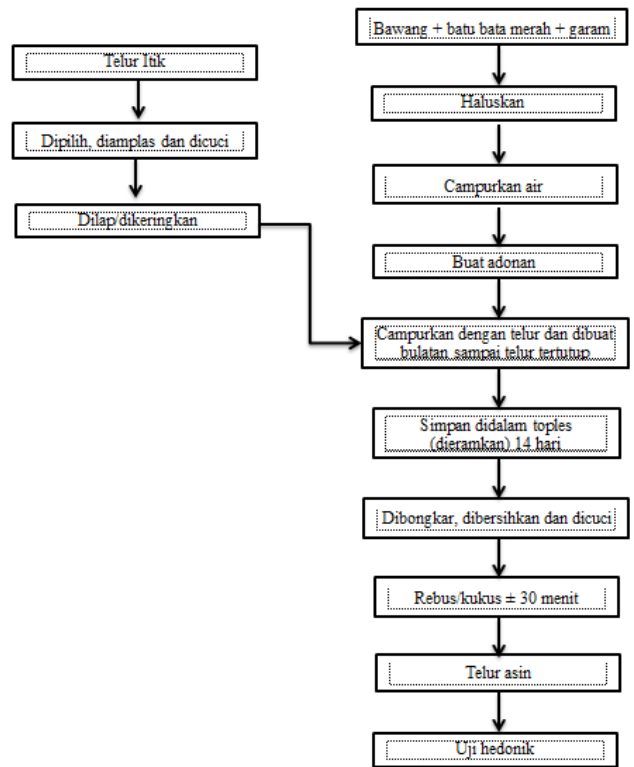
**Tahap VI. Uji Organoleptik**

Untuk penelitian ini dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan panelis sebanyak 20 orang yang semi terlatih. Kepada masing-masing panelis diberikan form kosong yang telah disiapkan. Setelah mereka mencicipi telur asin tersebut diminta untuk memilih dari kriteria/skor yang ada. Tujuh skor tersebut adalah:

- a. Skor 1 = sangat tidak suka
- b. Skor 2 = tidak suka
- c. Skor 3 = kurang suka
- d. Skor 4 = netral
- e. Skor 5 = agak suka
- f. Skor 6 = suka
- g. Skor 7 = sangat suka

**Tahap VII. Tabulasi Data**

Data dari uji organoleptik dari 20 panelis tersebut ditabulasi untuk mendapatkan hasil rata-rata. Dari rata-rata tersebutlah yang akan dimasukkan pada analisis data tersebut.



Dan selanjutnya dilakukan adalah menganalisis data yang diperoleh dengan analisis of varian (ANOVA) atau analisis sidik ragam dan apabila dari analisis diperoleh pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% akan dilanjutkan dengan uji Duncan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Warna Dari Pada Telur Asin**

Dari hasil penelitian menunjukkan tidak berpengaruh dari berbagai jenis bawang dan tidak menggunakan bawang. Pada tabel 4. Rataan kisaran nilai antara 4,32-4,79 mendekati skor 5 (agak suka) yang menunjukkan bahwa panelis menyatakan agak suka

Tabel 4. Rataan Skor Terhadap Warna

Perlakuan	Warna (tn)
A = Tanpa Bawang	4,55
B = Adonan : Bawang Lukio	4,58
C = Adonan : Bawang Putih	4,32
D = Adonan : Bawang Merah	4,79

Keterangan: tn = tidak berpengaruh

Dari hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa menggunakan berbagai jenis bawang atau tidak menggunakan bawang memberikan warna yang sama saja pada telur asin.

### Rasa Asin Putih Telur

Dari sidik ragam memperlihatkan bahwa antar perlakuan tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. Pada tabel 5. Nilai rataan untuk rasa asin putih telur berkisar antara 4,28-4,66. Nilai rataan ini lebih mendekati skor 4 (netral). Hal ini disebabkan rasa asin putih telur tidak dipengaruhi oleh adanya penambahan berbagai jenis bawang tetapi di pengaruhi oleh banyaknya garam yang masuk kedalam putih telur melalui pori-pori pada cangkang telur. Hal ini juga menunjukkan bahwa telur yang digunakan cukup seragam ketebalannya kulit telurnya sehingga tingkat penyerapan garam yang ada pada akhirnya memberikan rasa asin pada telur menjadi cukup. Cangkang telur yang tipis akan memudahkan garam meresap kedalam telur,

karena garam berfungsi sebagai pengawet dan pencipta rasa yang khas, garam dapat mengurangi oksigen, sehingga bakteri yang membutuhkan oksigen untuk hidup menjadi terhambat perkembangannya dan fungsi garam juga menyerap air sehingga telur asin yang dihasilkan menjadi lebih awet. BPTP Yogyakarta (2005) garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin yang khas dan sekaligus bahan pengawet karena dapat mengurangi kelarutan oksigen dan garam juga dapat mencegah atau menghambat kerja enzim proteolitik yaitu enzim yang mengurai protein sehingga protein didalam telur terjaga kualitasnya.

Tabel 5. Rataan Skor Terhadap Rasa

Perlakuan	Rasa (tn)
A = Tanpa Bawang	4,30
B = Adonan : Bawang Lukio	4,28
C = Adonan : Bawang Putih	4,66
D = Adonan : Bawang Merah	4,65

Keterangan: tn = tidak berpengaruh

Tujuan dari proses pengasinan telur adalah untuk mencegah kerusakan dan kebusukan telur serta memberi citarasa khas dari telur (Sirait, 1986).

### Aroma Telur Asin

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh. Rata-rata skor terhadap aroma pada masing-masing perlakuan disajikan pada tabel 6 dibawah ini.

Tabel 6. Rataan Skor Terhadap Aroma

<u>Perlakuan</u>	<u>Aroma (tn)</u>
A = <u>Tanpa Bawang</u>	4,97
B = <u>Adonan : Bawang Lukio</u>	4,79
C = <u>Adonan : Bawang Putih</u>	4,57
D = <u>Adonan : Bawang Merah</u>	5,13

Keterangan: tn = tidak berpengaruh

Dari tabel 6 diatas terlihat bahwa baik pada penggunaan berbagai jenis bawang dan tanpa bawang memperlihatkan aroma yang sama atau skor yang tidak jauh berbeda yaitu pada kisaran 4,57-5,13 (agak suka). Hal ini menunjukkan bahwa aroma telur asin yang khas disukai panelis. Menurut Winarno (1997) bahwa parameter organoleptik untuk rasa ini banyak berkaitan dengan aroma yang dihasilkan oleh telur tersebut karena dalam menentukan rasa dalam suatu makanan diperlukan penunjang lain diantaranya adalah indra penciuman.

### Tekstur Telur Asin

Dari hasil sidik ragam menunjukkan tidak berpengaruh. Hal ini berbagai jenis bawang tidak mempengaruhi tekstur kuning telur pada antar perlakuan berkisar antara 4,58-4,81 yang menunjukkan panelis agak suka.

Tabel 6. Rataan Skor Terhadap Aroma

<u>Perlakuan</u>	<u>Tekstur (tn)</u>
A = <u>Tanpa Bawang</u>	4,62
B = <u>Adonan : Bawang Lukio</u>	4,58
C = <u>Adonan : Bawang Putih</u>	4,69
D = <u>Adonan : Bawang Merah</u>	5,81

Keterangan: tn = tidak berpengaruh

Menurut Chi dan Tseng (1998) di dalam Indriani (2008), adanya dehidrasi air dari kuning telur selama proses pengasinan akan menyebabkan terjadinya pengerasan kuning

telur. Garam yang masuk ke kuning telur menyebabkan protein mengalami denaturasi, lama kelamaan berbentuk gel (koagulasi). Terbentuknya tekstur masir pada kuning telur disebabkan oleh adanya garam yang masuk ke dalam kuning telur. Suatu emulsi dapat dipecahkan dengan pemanasan dan penambahan NaCL yaitu yang merusak keseimbangan fase polar (protein) dan fase non polar (Muchadi dan Sugiyono, 1992 di dalam Fahrullah,2012). Bagian kuningnya berwarna kuning tua bertekstur seperti pasir. Rasa asinnya sedang. Terjadinya masir disebabkan selama pengasinan terjadi proses difusi, sehingga semakin lama telur diasinkan semakin banyak garam yang masuk di kuning telur dan semakin banyak air yang keluar ke putih telur.

### KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut: berbagai jenis bawang dalam adonan telur asin itik tidak berpengaruh terhadap kualitas organoleptik seperti warna, rasa, bau, dan tekstur.

### DAFTAR PUSTAKA

Bagusti, F.A. 2012. Pembuatan Telur Asin Rasa Bawang. Jakarta

Bptp Yogyakarta, 2005. Pembuatan Telur Asin. N, Departemen Pertanian. Yogyakarta.

Endy.2015. Cara Membuat Telur Asin [Http://Kamuiyakamu.Com/Kuliner/Cara-Membuat-Telur-Asin/](http://Kamuiyakamu.Com/Kuliner/Cara-Membuat-Telur-Asin/) Akses: 10/05/16 12:33

- Fahrullah. 2012. Pengaruh Penggunaan Probiotik Komersial Sebagai Bahan Curing Pada Pembuatan Telur Itik Asin. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Gusta, Yati. 201. Kualitas Telur Itik Yogyakarta
- Haryoto. 1996. Membuat Telur Asin. Penerbit Kasinius. Yogyakarta.
- [http://id.m.wikipedia.org/wiki/Bawang\\_Merah](http://id.m.wikipedia.org/wiki/Bawang_Merah)  
Akses: 10/05/16 11:18
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Lokio>
- <http://sentralternak.com/index.php/2008/06/24/telur-asin-rasa-bawang/> Akses: 10/05/16 12:15
- Hendra, N. P. 2010. Pengawetan Telur Asin. Surabaya
- Iswatun, H.A., Megasari, D.T, Irmayasari, L., Cahyarini, L.B., Dan Gusbandono, T. 2011. Laporan Praktikum Kimia. <https://shendud.wordpress.com/prakarya-kimia/pembuatan-telur-asin/>  
Akses: 7/05/16 19:54
- Pratomo, H. 2003. Telur Sebagai Sumber Makanan Bergizi. Jurusan Pendidikan Kimia Fmipa, Uny : Tidak Diterbitkan.
- Pudjiatmoko. 2008 Pembuatan Telur Asin. <http://atanitokyo.blogspot.co.id>.  
Akses: 28/04/16 18:22
- Putri, K., 2015. Pembuatan Telur Asin. Surabaya
- Sandra, Leong. 2008. Telur Asin <http://googleweblight.com/2008/03/translate-bahasa-indonesia> Akses: 19/04/16 08:02
- Saputra, A.G. 2013. Ciri-Ciri Dan Manfaat Bawang Putih. <http://www.satwa.net>  
Akses 7/05/16 18:17
- Salirawati, Das. 2015. Pembuatan Telur Asin Rasa Bawang Sebagai Alternatif Peningkatan Nilai Jual Telur Bebek. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/penelitian/das-salirawati-msi-dr/15-telur-asin-rasa-bawang.pdf> Akses: 26/04/16 18:28
- Septia, Eka. 2015. Kenalan Dengan Bawang Batak <http://food.detik.com/read/2010/02/04/175457/1293323/482/kenalan-dengan-bawang-batak-yuk>.
- Sirait, C.H. 1986. Telur Dan Pengolahannya. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Sudaryani Dan Samosir. 1997. Mengatasi Permasalahan Beternak Ayam, Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penelitian Organoleptik Untuk Industry Pangan Dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sutrisno, Koswara, 1991. Perbaikan Proses Pengasinan Telur. Jakarta.
- Syamsiah Dan Tajudin., 2005. Khasiat Dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan Dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.