

ABSTRAK

PENGARUH UKURAN DAN WARNA KERABANG TELUR ITIK TERHADAP HASIL PENGASINAN

Oleh

RIO EDY SAPUTRA PURBA

Pengasinan adalah salah satu metode pengawetan dengan menggunakan garam. Garam berfungsi sebagai pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur (Ramli dan Wahab, 2020). Warna kerabang gelap lebih tebal dibanding dengan warna kerabang yang putih. Sedangkan ketebalan kerabang sendiri mengindikasikan jumlah dan ukuran pori-pori kerabang. Kerabang yang tebal relatif berpori sedikit dan kecil begitu sebaliknya, sehingga dimungkinkan penetrasi garam ke dalam telur akan berlangsung lebih lama dibanding dengan kerabang yang tipis. Hal ini dipertegas oleh Lukito dkk. (2012) yang menyatakan jumlah dan ukuran pori-pori berpengaruh terhadap penetrasi. Sama halnya dengan ukuran telur, besar kecilnya telur mempunyai korelasi dengan ketebalan kerabang (Thohari, 2018). Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari bagaimana pengaruh warna kerabang dan ukuran telur itik terhadap hasil pengasinan. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan 3 taraf perlakuan dan 3 kali ulangan. Faktor pertama adalah ukuran telur dan faktor kedua adalah warna kerabang telur itik. Parameter yang diamati adalah ketebalan, perubahan bobot, tekstur, NaCl, dan organoleptik seperti aroma, warna, tekstur, asin dan kesukaan. Data dari hasil pengamatan nantinya dianalisa menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) kemudian dilanjutkan uji BNJ (Beda Nyata Jujur) jika ada yang berpengaruh nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan ukuran kerabang telur itik berpengaruh nyata ($F_{hit} > F_{tab}$) terhadap ketebalan tekstur, NaCl, organoleptik aroma dan tekstur masir. Kemudian interaksi perlakuan berpengaruh nyata ($F_{hit} > F_{tab}$) terhadap organoleptik masir. Sedangkan perlakuan warna tidak berpengaruh nyata ($F_{hit} < F_{tab}$) terhadap semua parameter. Kesimpulan yang diperoleh pada penelitian ini adalah semakin besar ukuran telur, maka semakin tinggi pula nilai ketebalan, tekstur, organoleptik aroma dan masir telur itik asin sedangkan kadar NaCl nya semakin rendah.

Kata kunci : telur asin itik, ukuran telur, warna kerabang, kerabang telur

ABSTRACT

THE EFFECT OF DUCK EGG SHELL SIZE AND COLOR ON SALTING RESULTS

BY

RIO EDY SAPUTRA PURBA

Salting is a preservation method using salt. Salt functions as a preservative because it can absorb water from the egg (Ramli and Wahab, 2020). Dark shells are thicker than white shells. Shell thickness indicates the number and size of pores. Thick shells have relatively few and small pores, and vice versa, so salt penetration into the egg is possible for a longer period than thin shells. This is confirmed by Lukito et al. (2012), who stated that the number and size of pores affect penetration. Similarly, egg size is correlated with shell thickness (Thohari, 2018). This study aims to study the effect of shell color and duck egg size on salting results. The method used in this study is a factorial Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatment levels and 3 replications. The first factor is egg size and the second factor is duck egg shell color. The parameters observed were thickness, weight changes, texture, NaCl, and organoleptics such as aroma, color, texture, saltiness and preference. Data from the observation results will be analyzed using analysis of variance (ANOVA) followed by the HSN (Honest Significant Difference) test if there is a significant effect. The results showed that the treatment of duck egg shell size had a significant effect ($F_{hit} > F_{tab}$) on the thickness of texture, NaCl, aroma organoleptic and texture of mash. Then the interaction of treatments had a significant effect ($F_{hit} > F_{tab}$) on organoleptic mash. While the color treatment did not have a significant effect ($F_{hit} < F_{tab}$) on all parameters. The conclusion obtained in this study is that the larger the egg size, the higher the thickness, texture, organoleptic aroma and flavor values of salted duck eggs, while the NaCl content is lower.

Keywords: salted duck eggs, egg size, shell color, egg shell