



# PERBEDAAN MEDIA PENGASIN PADA TELUR ITIK MOJOSARI TERHADAP KUALITAS TELUR ASIN

---

**SKRIPSI**

---



Oleh :  
**MUHAMMAD MU'IS**  
NPM. 217.01.041.046

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM MALANG  
MALANG  
2022**



## PERBEDAAN MEDIA PENGASIN PADA TELUR ITIK MOJOSARI TERHADAP KUALITAS TELUR ASIN

*Muhammad Mu'is<sup>1</sup>, Oktavia R. Puspitarini<sup>2</sup>, Inggit Kentjonowaty<sup>3</sup>*  
*<sup>1</sup>Program S1 Peternakan, <sup>2</sup>Dosen Peternakan Universitas Islam Malang*  
*Email : mujahidmuis@gmail.com*

### *Abstrak*

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan media pengasin pada telur itik mojosari terhadap kualitas organoleptik dan kadar protein telur asin. Penelitian ini menggunakan telur itik mojosari, garam dan serbuk bata merah. Metode yang digunakan yaitu metode studi komparatif dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 2 perlakuan dan 10 ulangan. Perlakuan terdiri dari: A1 = Garam dan serbuk bata (1:2) A2= Garam dan air (1:2). Variabel yang diamati adalah kualitas organoleptik dan kadar protein. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji t tidak berpasangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa media pengasin pada telur itik Mojosari berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap uji organoleptik meliputi uji hedonik telur asin, warna kuning, rasa, tekstur putih dan kadar protein. Berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap organoleptik aroma dan tekstur kuning, tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ) pada organoleptik warna putih telur asin. Hasil hedonik telur asin A1(3,6) lebih disukai daripada A2(2,8). warna putih telur asin A1 dan A2 yaitu putih kekuningan hingga putih, warna kuning telur asin A1 agak merah sampai kuning kemerahan dan A2 dihasilkan warna kuning, aroma telur asin A1 agak amis sampai tidak amis dan A2 amis, rasa telur asin A1 sangat asin sampai asin dan A2 agak asin, tekstur putih telur asin A1 kenyal sampai sangat kenyal sedangkan A2 agak kenyal, tekstur kuning telur asin A1 masir sampai sangat masir sedangkan A2 agak masir. Rataan kadar protein pada A1=18,76% dan A2=13,12%. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa media pengasin kering berbeda dengan media pengasin basah pada telur itik mojosari terhadap kualitas organoleptik dan kadar protein.

Kata Kunci: telur asin, itik Mojosari, *media pengasin*, organoleptik, protein

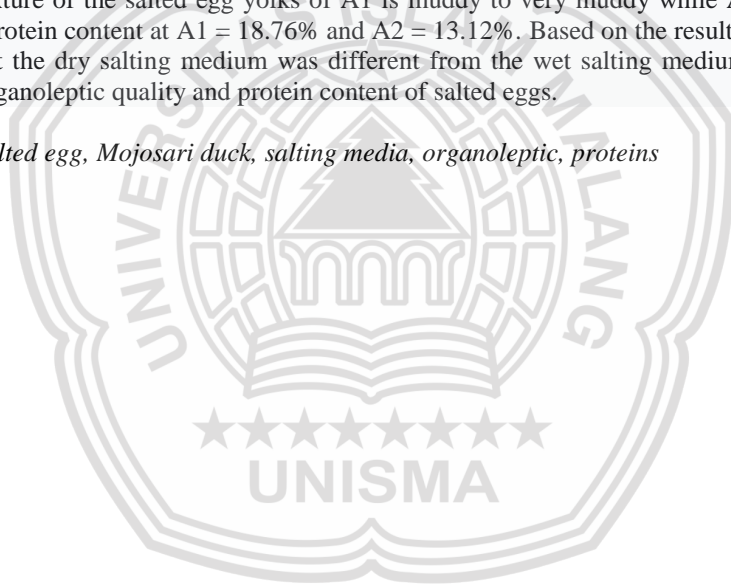


## ***DIFFERENCES IN SALTING MEDIA ON MOJOSARI DUCK EGGS ON THE QUALITY OF SALTED EGGS***

### ***Abstract***

This study aims to analyze differences in salting media on Mojosari duck eggs on organoleptic quality and protein content of salted eggs. This study used Mojosari duck eggs, salt and red brick powder. The method used is the comparative study method using a completely randomized design consisting of 2 treatments and 10 replications. The treatment consisted of: A1 = Salt and brick dust (1:2) A2 = Salt and water (1:2). The observed variables were organoleptic quality and protein content. The data obtained were analyzed using an unpaired t test. The results showed that the salting medium on Mojosari duck eggs was significantly different ( $P < 0.01$ ) to organoleptic tests including salted egg hedonic test, yellow color, taste, white texture and salted egg protein content. Significantly different ( $P < 0.05$ ) on the organoleptic aroma and texture of the yolk, not significantly different ( $P > 0.05$ ) on the organoleptic color of salted egg whites. The hedonic result of salted egg A1(3,6) is preferable to A2(2,8). The white color of salted egg A1 and A2 is yellowish white to white, the color of salted egg yolk A1 is slightly red to reddish yellow and A2 produces a yellow color, the aroma of salted egg A1 is slightly fishy to not fishy and A2 is fishy, the taste of salted egg A1 is very salty to salty and A2 is slightly salty, the texture of the salted egg whites of A1 is chewy to very chewy while A2 is a bit chewy, the texture of the salted egg yolks of A1 is muddy to very muddy while A2 is rather muddy. The average protein content at A1 = 18.76% and A2 = 13.12%. Based on the results of the study it was concluded that the dry salting medium was different from the wet salting medium in Mojosari duck eggs on the organoleptic quality and protein content of salted eggs.

*Key Word : salted egg, Mojosari duck, salting media, organoleptic, proteins*



## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Telur merupakan salah satu bahan pangan hasil ternak yang bergizi tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena merupakan sumber protein, asam lemak, vitamin, dan mineral. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Ada bermacam-macam jenis telur yang umum dikonsumsi, diantaranya telur ayam, telur itik dan telur puyuh. Namun, disamping adanya hal-hal yang menguntungkan itu, telur memiliki sifat yang mudah rusak, maka perlu usaha pengolahan ataupun pengawetan yang dapat mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa simpan telur, (Lukito, Suwarastuti dan Hintono, 2012).

Menurut Samudra dan Maliki (2018) upaya untuk meningkatkan teknologi pengolahan hasil ternak yang berupa telur itik. Telur yang dihasilkan, selain sebagai telur konsumsi juga dapat dilakukan diversifikasi tentang berbagai pengolahan hasil dari telur, diantaranya adalah telur asin yang dapat memperlama daya simpan juga menambah citarasa dan selera dari konsumen, sehingga menambah banyak pilihan dari berbagai produk pengolahan telur.

Telur merupakan bahan pangan yang mengandung protein cukup tinggi dengan susunan asam- asam amino lengkap (Amir, Sirajuddin dan Jafar, 2014 ). Pada hasil penelitian yang dilakukan oleh Gumay (2009) menunjukkan bahwa proses pengasinan menurunkan secara nyata kadar

protein telur asin dibandingkan telur segar. Hal tersebut dapat dikarenakan penambahan garam mengurangi daya larut protein, sehingga ketika diuji terlihat nilainya berkurang akibat proteinnya terpisah menjadi endapan karena pada pengujian dengan cara Kjeldahl sampelnya dilarutkan.

Salah satu jenis telur itik yang dapat dibuat sebagai telur asin adalah telur itik Mojosari. Menurut Nurchayati (2019) jenis itik Mojosari adalah salah satu jenis itik yang cukup digemari telurnya. Meskipun tubuhnya tidak sebesar itik petelur lainnya tetapi mampu menghasilkan telur cukup besar. Menurut Arifenie dan Syafina (2011) kelebihan telur itik Mojosari dibanding telur itik lain ialah ukuran telur itik Mojosari lebih besar ketimbang telur itik lokal lainnya. Ukuran telurnya sekitar 70 gram sampai 75 gram, sedangkan itik lainnya hanya 60 gram sampai 65 gram. Selain itu juga cangkang telur itik mojosari yang berwarna hijau kebiruan lebih menarik konsumen daripada itik lainnya yang berwarna putih .

Telur asin adalah telur yang telah mengalami proses pengawetan dengan menggunakan garam sehingga mampu bertahan lama. Bahan utama telur asin yang biasa digunakan adalah telur bebek atau telur itik. Ini dikarenakan telur bebek atau telur itik memiliki kualitas cangkang yang lebih baik dalam menyerap garam sehingga lebih mudah untuk pengawetan. Selain itu, tekstur yang dimiliki oleh telur bebek lebih kenyal dan gurih daripada telur ayam (Afriany, 2019).

Pengujian kualitas telur asin dilakukan dengan cara uji organoleptik. Menurut Laksmi (2012), uji organoleptik dilakukan pada empat parameter

yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur. Cara pembuatan telur asin di masyarakat biasanya dilakukan dengan cara membungkus atau menyimpan telur dalam media yang berupa campuran dari garam dicampur dengan serbuk batu atau abu gosok atau dengan larutan garam jenuh. Beragamnya jenis media yang digunakan dalam pengawetan telur, maka perlu diketahui jenis media yang paling baik sebagai media penetrasi iodium ke dalam telur. Untuk menghasilkan kualitas yang terbaik. Oleh karena itu, pentingnya penelitian ini dilakukan.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada perbedaan media pengasin pada telur itik mojosari terhadap kualitas organoleptik dan kadar protein?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk menganalisis perbedaan media pengasin pada telur itik Mojosari terhadap kualitas telur asin.

### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk memberikan informasi, pengetahuan terkait perbedaan media pengasin pada telur itik mojosari terhadap kualitas organoleptik, kadar protein, serta sebagai rujukan informasi bagi para penelitian untuk kedepannya.

### **1.5 Hipotesis**





Adanya perbedaan antara media pengasin garam + serbuk bata merah dan media garam + air pada telur itik Mojosari terhadap kualitas telur asin.





## BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa media pengasin kering berbeda dengan media pengasin basah pada telur itik mojosari terhadap kualitas organoleptik telur asin yang meliputi uji hedonik telur asin, warna kuning telur asin, rasa telur asin, tekstur putih telur asin, aroma telur asin, tekstur kuning telur asin, kadar protein telur asin dan tidak berbeda pada warna putih telur asin.

### 6.2 Saran

1. Metode dengan menggunakan media pengasin kering lebih baik daripada metode basah.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan variabel kadar lemak dan kadar NaCl.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H. 2020. Cara Membuat Telur Asin dengan Air Garam, Enak dan Mudah Dipraktikkan. <https://hot.liputan6.com/read/4317508/cara-membuat-telur-asin-dengan-air-garam-enak-dan-mudah-dipraktikkan>. diakses pada Maret 2022
- Afriany, M.I. 2019. Manfaat dan Teknik Pembuatan Telur Asin. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/81629/Manfaat-dan-Teknik-Pembuatan-Telur-Asin/>. diakses pada 20 Desember 2021
- Agustina, K. K., Dharmayudha, A. A. G. O., Swacita, I. B. N., dan Sudimartini, L. M. 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit buah manggis selama masa pemeraman. *Buletin Veteriner Udayana*, 7(2), 121-128.
- Almasyhuri, A., dan Yuniati, H. 2012. Pengaruh Perbedaan Media dan Waktu Pengasinan pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 22(3), 20790.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan hewani: fisiologi pasca mortem dan teknologi*. Graha Ilmu.
- Ardyanto, F. 2020. Tips Memilih Telur Asin Berkualitas dengan Cara Mudah. <https://www.liputan6.com/hot/read/4214873/tips-memilih-telur-asin-berkualitas-dengan-cara-mudah>. diakses pada 16 Januari 2022.
- Arifenie dan Syafina. 2011. Itik Mojosari Menetaskan Laba Besar (1). <https://amp.kontan.co.id/news/itik-mojosari-menetaskan-laba-besar-1>. Diakses pada 10 Mei 2022.
- Budiman, A., Hintono, A., dan Kusrahayu, K. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 219-227.
- Fellow P. 2000. *Food processing technology. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press Inc.*
- Fendika, I. Y. 2019. Pengaruh Metode Pemasakan dan Taraf Penambahan Serbuk Bata Merah Dan Abu Gosok Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kadar Air Telur Asin. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(1), 32-41.

- Gumay TRM. 2009. Kandungan Beta Karoten dan Nilai Gizi Telur Asin yang Mendapat Pakan Limbah Udang. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Harlina, P., W. Hu and A. M. Legowo. 2012. *The Effect of Supplementation Garlic Oil as Antibacterial Activity and Salting Time on The Characteristics of Salted Egg*. *J Applied Food Tech.*, 1(4):121- 128.
- Islamiyah, D. 2018. Eksperimen Pembuatan Telur Asin Rendah Lemak Komposit Serbuk Kayu Secang. *Skripsi*. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (teori dan praktek). Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Kusumaningrum, I. 2009. Analisa produk pengolahan telur asin (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Mulawarman. Volume 4 Nomor 2.
- Listyorini, R. 2010. Perbandingan Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik pada Telur Asin Hasil Perendaman Serbuk Batu Bata Merah dengan Telur Bebek Tanpa Pengasinan. *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti dan A. Hintono. 2012. Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Telur Puyuh Asin. *Jurnal Animal Agriculture*. 1(1): 829-838.
- Lukman, H. 2008. Pengaruh Metode Pengasinan dan Konsentrasi Sodium Nitrit Terhadap Karakteristik Telur Itik Asin. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. XI (1): 9-17.
- Margono dan Muljadi. 2000. Studi Transfer Massa Garam dalam Telur Secara Batch. *Laporan Penelitian*. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Munawaroh, S. 2019. Penggunaan Bakteri *Streptococcus lactis* pada Fermentasi Tepung Telur Utuh Ditinjau dari Kadar Lemak, Kadar Protein, dan Organoleptik. *Doctoral dissertation*. Universitas Brawijaya.
- Munir, I. M., dan Wati, R. S. 2014. Uji Organoleptik Telur Asin dengan Konsentrasi Garam dan Masa Peram yang Berbeda. *In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (pp. 646-649).

- Nawangsari, D. N., dan Hendrarti, E. N. 2020. Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Telur Asin Rasa Bawang. *Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu*, 2(3), 144-149.
- Nugraha, F.S., Mufti, M. dan Hari, I.S. 2013. Kualitas Telur Itik Yang Dipelihara Secara Terkurung Basah Dan Kering Di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (2): 726- 734
- Nurchayati. 2019 Mengenal Itik Mojosari sebagai Itik Petelur Unggul. <https://jualayamhias.com/mengenal-itik-mojosari-sebagai-itik-petelur/>. Diakses pada 10 Mei 2022.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. 2012. Kadar Air, Kemasiran dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (3): 813- 820.
- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh Pegasinan Terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang diberi Limbah Udang. *Jurnal Unnes Of Life Science*. 1 (2):106- 112.
- Poedjadi A, dan Supriyanti FMT. 2005. Dasar-dasar biokimia. Edisi revisi. UI Press: Jakarta.
- Putri, F.M. 2019. Telur Asin Sehat Rendah Lemak Tinggi Protein Dengan Metode Perendaman Jahe Dan Kayu Secang. Jkcp : *Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan*. 6 (02), 93-102
- Putri, I. S. I. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, dan Karakteristik Sensoris pada Telur Asin. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Raga, S., dan Malik, A. 2018. Berbagai Media Pembuatan Telur Asin Terhadap Kualitas Organoleptik. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*. 4(1): 46–49.
- Rahmawati, E. 2019. Penambahan Ekstrak Sereh Dapur (*Cymbopogon Citarus Dc*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Telur Asin. *Skripsi*. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Ramdayani, S., Lukman, H., dan Resmi, R. 2022. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Oven yang dibuat dengan Cara Basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69-82.

- Ristanto, S., dan Rahayu, T. 2013. Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Telur Asin menggunakan Perendaman Lumpur Sawah. *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Salim, E., Syam, H., dan Wijaya, M. 2017. Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 107-116.
- Samudera, R., dan Malik, A. 2018. Berbagai Media Pembuatan Telur Asin terhadap Kualitas Organoleptik. *Al-Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), 46-49.
- Sari, M., Sahara, E., Riswandi, R., dan Oktavia, P. 2022. Kualitas Kimia Telur Asin Itik Pegagan dengan menggunakan Larutan Indigofera sp. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 11, No.1, 26-32.
- Sharah, Yulian. 2022. Meningkatkan Nilai Ekonomi Telur Itik Menjadi Telur Asin. <http://akrel.ac.id/meningkatkan-nilai-ekonomi-telur-itik-menjadi-telur-asin/>. diakses pada Maret 2022
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. *Liberty Yogyakarta*.
- Sudarmadji, S. 1996. Teknik Analisa Biokimia. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sulistiati. 2003. Pengaruh Berbagai Macam Pengawet dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Konsumsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Suprpti, M. L. 2002. Pengawetan Telur. *Kanisius*. Yogyakarta.
- Wati, D. K. 2012. *Uji Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Pada Telur Bebek dengan Perendaman Bekatul Padi*. *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Widarta, 2017. Teknologi telur. PS. Ilmu dan Teknologi Pangan Unud. [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pondidikan\\_1\\_dir/4abc345c15d977663cfde17db0d4c169.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pondidikan_1_dir/4abc345c15d977663cfde17db0d4c169.pdf). Diakses Mei 2022.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. *M-Brio Press*. Bogor.
- Winarno F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Utama: Jakarta.



Wulandari Z. 2002. Sifat Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penaraman Dengan Tekanan. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institute Pertanian Bogor. Bogor

