

**Pengaruh Penambahan Bawang Putih (*Allium sativum*)  
Pada Proses Pengasinan Telur Ayam Ras  
Terhadap Kualitas Sensori**

**Yoshi Wijaya**

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas  
Jurusan Peternakan

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengasinan telur ayam ras dengan konsentrasi bawang putih terhadap kualitas sensori. Materi penelitian ini terdiri dari telur ayam ras, garam, bawang putih, dan air. Perlakuan pada penambahan konsentrasi bawang putih yaitu P0 (0%), P1 (12,5%), P2 (25%), dan P3 (37%) dari total air dan garam. Parameter yang diuji yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, kemasiran, kekenyalan, dan daya terima telur ayam ras asin. Kualitas sensori telur ayam ras asin diuji menggunakan skor oleh 50 orang panelis tidak terlatih. Data hasil uji kualitas sensori telur ayam ras asin dianalisis dengan analisis non parametrik melalui uji *Hedonik Kruskall-Wallis*. Perbedaan rerata diuji dengan *Duncan's New Multiple Range Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bawang putih dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap parameter warna, rasa, dan daya terima, sedangkan parameter aroma, tekstur, kemasiran, dan kekenyalan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ). Dapat disimpulkan bahwa penambahan bawang putih dengan konsentrasi yang berbeda memberikan efek negatif pada kualitas sensori telur ayam ras asin.

Kata kunci : Telur asin, Bawang putih (*Allium sativum*), Uji sensori