

Pengaruh Penggunaan Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Dan Lama Pemeraman Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Telur Asin (*The influence of ginger use and the length of ripening on the physical and organoleptic properties of salted eggs*)

Rivaldi

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas
Jurusan Peternakan

ABSTRACT

Salted eggs are a generic term for preserved eggs by salted. The quality of salted eggs is influenced by shelf life, physical properties are also influenced by the quality of the sensors are aroma, yellow and egg whites also taste. To improve the quality of salted eggs in this case the appearance of innovation in the process of making one of them by using ginger. Ginger has a natural antioxidant activity because ginger extract contains zingerone, shogaol, gingerol, gingerdiol, diarylheptanoid and kurkumin. The study was conducted from June to July 2015 in Livestock Production Laboratory State Polytechnic of Jember. The design of the research was a complete randomized design of factorial pattern, the first factor was ginger concentration (0, 10, 20 and 30%) while the second factor was length of ripening (1, 2 and 3 days) then repeated 3 times. The results of statistical tests in this study note that the use of ginger and length of ripening is significantly different to the level of panelist preferences. The use of ginger can increase the preferences of salted eggs at the level of 10% and 20%. At a significantly different 30% level against the 0% treatment but not significantly different at 10% and 20%. Based on the test of physical properties (Albumin Index, Yolk Index and Haugh Unit) from the treatment of ginger concentration did not give effect or different not significant, but the duration of ripening was significantly different from yolk salted egg index. Suggest to use of ginger and length of ripening on salted eggs at a concentration level of 20% with 1 day of ripening.

Key words : salted eggs, ginger, length of ripening.

Pengaruh Penggunaan Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Dan Lama Pemeraman Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Telur Asin

Rivaldi

Program Studi Manajemen Bisnis Unggas
Jurusan Peternakan

ABSTRACT

Telur asin adalah istilah untuk telur yang diawetkan dengan cara diasinkan. Kualitas telur asin dipengaruhi oleh umur simpan, sifat fisik yang juga dipengaruhi oleh kualitas sensor aroma, kuning dan putih telur juga rasanya. Untuk meningkatkan kualitas telur asin perlu adanya inovasi dalam proses pembuatannya salah satunya dengan menggunakan jahe. Jahe merupakan salah satu rempah yang bisa dijadikan pengawet. Jahe memiliki aktivitas antioksidan alami karena ekstrak jahe mengandung zingerone, shogaol, gingerol, gingerdiol, diarylheptanoid dan kurkumin. Penelitian dilakukan dari bulan Juni sampai Juli 2015 di laboratorium Produksi Ternak Politeknik Negeri Jember. Rancangan penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial, faktor pertama adalah konsentrasi jahe (0, 10, 20 dan 30%) sedangkan faktor kedua adalah lama pemeraman (1, 2 dan 3 hari) diulang sebanyak 3 kali. Parameter pengujian meliputi uji sifat fisik (Albumin Index, Yolk Index and Haugh Unit) dan uji organoleptik meliputi aroma, warna dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi jahe mampu meningkatkan kesukaan telur asin pada taraf 10% dan 20%. Pada taraf 30% berbeda nyata terhadap perlakuan 0% namun berbeda tidak nyata pada taraf 10% dan 20%. Berdasarkan uji sifat fisik (Albumin Index, Yolk Index dan Haugh Unit) dari perlakuan konsentrasi jahe tidak berpengaruh atau berbeda tidak nyata, namun lama pemeraman berbeda nyata terhadap yolk indeks. Disarankan penggunaan jahe dan lama pemeraman pada telur asin pada taraf konsentrasi 20% dengan lama pemeraman 1 hari

Kata kunci: telur asin, jahe, lama pemeraman.