

## RINGKASAN

**Peningkatan Mutu Telur Asin Dengan Penambahan Ekstrak Daun Teh Menggunakan Metode Dry Packing**, Yayang Eldifna Nugroho, Nim C31151484, Tahun 2020, halaman, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Erfan Kustiawan, S.Pt, MP. (Pembimbing utama).

Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur itik, mengurangi bau amis dan menciptakan rasa khas. Proses pengasinan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan garam dapur sebagai bahan pengawetnya. Telur asin yang beredar dipasaran seringkali memiliki rasa dan karakteristik yang beragam. Rasa telur asin yang tidak seragam menyebabkan menurunnya ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi telur asin. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menciptakan telur asin dengan mutu yang baik dan disukai oleh konsumen adalah dengan cara penambahan ekstrak daun teh.

Penelitian dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap telur asin dengan penambahan ekstrak daun teh hitam. Penelitian dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober di Dusun Sulakdoro RT 005/RW 006, Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan, Kabupaten Jember. Pada Uji Organoleptik menggunakan 25 panelis telur asin dengan penambahan ekstrak teh dibandingkan dengan telur asin tanpa penambahan ekstrak teh. Data hasil Uji Organoleptik dari 2 perlakuan telur tersebut dibandingkan dengan menggunakan Uji T.

Hasil Uji T menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap telur asin dengan penambahan ekstrak teh dan tanpa ekstrak teh berpengaruh nyata. Telur asin dengan penambahan ekstrak teh lebih disukai panelis. Hal tersebut terbukti dari rata-rata nilai organoleptik telur asin dengan penambahan ekstrak teh lebih tinggi dengan nilai rasa 104,60, tekstur 109,40 dan secara keseluruhan 105,5. Telur asin tanpa ekstrak teh nilai lebih kecil yaitu rasa 95, tekstur 100, secara keseluruhan 96,60 Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa telur asin dengan penambahan teh lebih disukai panelis sehingga dapat diterima oleh konsumen.