

## **ABSTRACT**

**Diky Andiana. B1410953.** Sensory Quality Soaking Salted Eggs With The Addition Of Lime Juice And Green Tea Leaf Extract. Essay. Supervised by Sri rejeki Retna Pertiwi and M. Fakhri Kurniawan.

*Salted egg processing can make eggs more durable and increase economic value, but currently salted egg innovation is still lacking. The addition of some additional ingredients such as lime and green tea is an effort to provide new innovations in salted eggs and increase the economic value of salted eggs. This study aims to study and analyze the effect of adding lime juice and green tea leaf extract on the quality and level of preference and chemical content of selected salted eggs. This study used a single factor RAL (Completely Randomized Design) with 4 treatments. The treatment in this study was the egg-soaking ingredient formula without addition, adding lime juice, adding green tea extract, and a combination of lime juice-green tea leaf extract. The immersion time in this study was 14 days. The data were statistically analyzed using ANOVA and Duncan's follow-up test. The addition of lime juice and green tea significantly affected the salted egg sensory test. With a color sensory quality score of 6.78, taste 6.29, aroma 6.30, texture 6.58. The hedonic test analysis (preferred level) on the selected product was 6.48 (towards somewhat like to like) the water content in the selected product was 83.91% (egg white water content), 30.71% (egg yolk water content) and ash content analysis was 0.52%.*

**Keywords:** salted egg, lime, green tea, sensory test, hedonic test

## ABSTRAK

**Diky Andiana.** B1410953. Mutu Sensori Perendaman Telur Asin Dengan Penambahan Perasan Jeruk Nipis Dan Ekstrak Daun Teh Hijau. Skripsi. Di bawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan M. Fakhri Kurniawan.

Telur asin merupakan makanan berbahan dasar telur itik/bebek, proses pengolahan telur itik/bebek menjadi telur asin dapat menjadikan telur menjadi lebih awet atau memiliki umur simpan yang lebih lama dan juga dapat meningkatkan nilai ekonomis pada telur tersebut, akan tetapi pada saat ini inovasi proses pengiolahan telur asin masih kurang. Penambahan bahan lain pada proses pengolahan telur asin seperti jeruk nipis dan teh hijau merupakan suatu upaya atau teknik untuk memberikan inovasi baru pada telur asin dalam meningkatkan kualitas dari telur asin. Tujuan dari penelitian ini yaitu mempelajari dan menganalisis pengaruh penambahan air perasan jeruk nipis dan ekstrak daun teh hijau terhadap mutu dan tingkat kesukaan serta kandungan kimia telur asin terpilih. Penelitian ini menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) satu faktor dengan 4 perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini adalah formula bahan perendam telur yaitu tanpa penambahan, penambahan perasan jeruk nipis, penambahan ekstrak teh hijau, dan kombinasi perasan jeruk nipis-ekstrak daun teh hijau. Waktu perendaman pada penelitian ini yaitu 14 hari. Data dianalisis statistika menggunakan *Analysis Of Variant* (ANOVA) dan uji lanjut Duncan. Penambahan air perasan jeruk nipis dan teh hijau berpengaruh nyata terhadap uji sensori telur asin. Dengan skor mutu sensori warna 6,78, rasa 6,29, aroma 6,30, tekstur 6,58. Analisis uji hedonik (tingkat kesukaan) pada produk terpilih sebesar 6,48 (menuju kearah agak suka sampai suka) kadar air pada produk terpilih sebesar 83.91% (kadar air putih telur), 30.71% (kadar air kuning telur) dan analisis kadar abu sebesar 0.52%

**Kata Kunci :** telur asin, jeruk nipis, teh hijau, uji sensori, uji hedonik

Judul : Mutu Sensori Perendaman Telur Asin Dengan  
Penambahan Perasan Jeruk Nipis Dan Ekstrak Daun Teh  
Hijau  
Nama : Diky Andiana  
NIM : B.1410953  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi

Disetujui Oleh ,

**Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.Si**  
Pembimbing Utama

**M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si**  
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh ,  
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal  
Universitas Djuanda Bogor

**H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si**  
NPP. 213 870 080

Tanggal Lulus :

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Mutu Sensori Perendaman Telur Asin Dengan Penambahan Perasan Jeruk Nipis Dan Ekstrak Daun Teh Hijau”** benar - benar hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Bogor, 16 September 2021



Diky Andiana  
B.1410953

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan pada tanggal 13 Desember 1995 di Desa Cibeureum Kecamatan Kertasari Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. Putera Tunggal dari pasangan Bapak Gunawan Jamil, S.E dan Ibu Ucu Dahlia, S.Pd.I.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD Negeri Neglasari Bandung dari tahun 2002 sampai 2008. Pada tahun 2008 masuk ke SMP Muhammadiyah 3 Kertasari Bandung sampai tahun 2011, kemudian melanjutkan ke SMA Negeri 1 Cijeruk Bogor sampai tahun 2014. Pada tahun 2014 penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor

Semasa kuliah penulis aktif di Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) bagian staff divisi olahraga tahun 2016 - 2017, staff anggota di Ikatan Mahasiswa Peduli Halal (IMAPELA) tahun 2017 – 2018.

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah Robbil'alamiin, puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga penelitian yang berjudul **“Mutu Sensori Perendaman Telur Asin Dengan Penambahan Perasan Jeruk Nipis dan Ekstrak Daun Teh Hijau”** dapat diselesaikan. Laporan penelitian ini dimaksudkan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana teknologi pangan pada jurusan teknologi pangan dan gizi, fakultas ilmu pangan halal universitas djuanda bogor

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun atas segala kekurangan yang terdapat dalam skripsi ini.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini banyak pihak yang berperan aktif karena penyusunan skripsi ini tidak akan dapat terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak yang ikut membantu dan memberikan dukungan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Tiana Fitrilia S.Pd M.Si sebagai Ketua Program Studi Teknologi Industri Pangan dan Gizi
3. Ibu Rosy Hutami S.TP M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membantu penulis selama perkuliahan.
4. Ibu Sri Rezeki Retna Pertiwi, Ir., M.Si selaku Dosen Pembimbing Utama atas segala bimbingan dan bantuannya dalam menyelesaikan Skripsi.
5. Bapak M. Fakih Kurniawan, S.Si., M.Si selaku Dosen Pendamping atas segala bimbingan dan bantuannya dalam menyelesaikan Skripsi.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda yang telah memberikan bekal ilmu dan pengarahan kepada penulis.
7. Ayah, Ibu, juga keluarga besar tercinta yang senantiasa mendo'akan, memberi bantuan dan dukungan moril serta materilnya.
8. Teman-Teman Teknologi Pangan dan Gizi angkatan 2014 yang selalu berjuang bersama serta memberikan semangat dan bantuan kepada penulis.
9. Seluruh pihak yang telah membantu baik bantuan moril, materil serta semangat kepada penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Bogor, 16 September 2021

Diky Andiana  
B.1410953

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
A. Karakteristik Telur Itik.....	3
B. Proses Pembuatan Telur Asin.....	5
C. Jeruk nipis.....	6
D. Teh.....	6
E. Penelitian Penelitian Tentang Pembuatan Telur Asin .....	8
III. METODE PENELITIAN .....	13
A. Alat dan Bahan .....	13
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	13
C. Metode Penelitian.....	13
D. Rancangan Percobaan.....	15
E. Analisis Produk .....	16
F. Analisis Data .....	17
IV. PEMBAHASAN.....	18
A. Sifat Mutu Sensori Telur Asin.....	18
B. Penentuan Telur Asin Terpilih .....	25
C. Analisis Tingkat Kesukaan dan Kimia Telur Asin Terpilih.....	25
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	29
A. Kesimpulan .....	29
B. Saran .....	29
DAFTAR PUSTAKA .....	30
LAMPIRAN.....	32



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Morfologi dan Anatomi Telur Itik .....	3
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Telur Asin.....	15
3. Warna telur asin yang direndam dengan perlakuan berbeda.....	18

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi Kimia Telur Segar dan Telur Asin.....	4
2. Penelitian terdahulu.....	8
3. Hasil uji mutu sensori warna telur asin (kuning telur).....	18
4. Hasil uji mutu sensori aroma telur asin.....	20
5. Hasil uji mutu sensori rasa telur asin .....	22
6. Hasil uji mutu sensori tekstur telur asin.....	23
7. Penentuan produk terpilih berdasarkan hasil uji mutu sensori dan hedonik.....	25
8. Hasil Uji Hedonik Kesukaan ( <i>Overall</i> ) Telur Asin.....	26
9. Hasil Uji Kimia Telur Asin Terpilih.....	26

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Formulir isian ( <i>scoresheet</i> ) Uji Mutu Sensori.....	33
2. Formulir isian ( <i>scoresheet</i> ) Uji Mutu Hedonik.....	34
3. Rekapitulasi uji sensori Warna (kuning telur).....	35
4. Rekapitulasi uji sensori aroma .....	36
5. Rekapitulasi uji sensori rasa.....	37
6. Rekapitulasi uji sensori tekstur .....	38
7. Rekapitulasi uji hedonik / kesukaan ( <i>overall</i> ).....	39
8. Hasil uji ANOVA sensori warna.....	40
9. Hasil uji ANOVA sensori aroma .....	42
10. Hasil uji ANOVA sensori rasa.....	44
11. Hasil uji ANOVA sensori tekstur .....	46
12. Proses Alat dan Bahan .....	48
13. Proses pembersian dan pengamplasan telur.....	49
14. Proses persiapan ekstrak jeruk purut dan teh hijau .....	50
15. Proses perendaman telur asin .....	51
16. Proses setelah perendaman dan pengukusan.....	52
18. Proses Uji Sensori .....	53