

**KARAKTERISTIK TELUR AYAM ASIN ASAP  
DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**ANGGRAHINI PERTIWI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS DIPONEGORO  
SEMARANG  
2010**

## RINGKASAN

**ANGGRAHINI PERTIWI. H2E 005 215. 2010.** Karakteristik Telur Ayam Asin Asap dan Daya Terima Konsumen (*The Characteristics of Smoked Salty Chicken Egg and the Acceptability of Consumers*). (Pembimbing: **ANTONIUS HINTONO** dan **NURWANTORO**).

Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan daya terima konsumen terhadap telur ayam asin asap. Penelitian telah dilaksanakan pada bulan April 2010 di Perusahaan Rumah Tangga “Telur Asin Asap Elmata” Kelurahan Mangunharjo Kecamatan Tembalang Semarang, Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Nutrisi Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian telur ayam asin asap adalah 107 butir telur ayam segar yang diasinkan dengan direndam dalam larutan garan jenuh selama 14 hari kemudian diasap dengan sekam padi sebagai sumber asap selama 12 jam, kemudian dikukus selama 1,5 jam. Telur ayam asin asap yang telah dikukus kemudian diuji secara kimiawi dan organoleptik. Data yang telah dikumpulkan selanjutnya dianalisa secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa telur ayam asin asap mempunyai kadar air putih dan kuning telur masing-masing sebesar 81,77% dan 45,75%; kadar protein putih dan kuning telur masing-masing sebesar 10,78% dan 17,51%; kadar lemak putih dan kuning telur masing-masing sebesar 0,66% dan 32,05%; kadar abu putih dan kuning telur masing-masing sebesar 5,78% dan 3,30%; dan kadar NaCl putih dan kuning telur masing-masing sebesar 6,45% dan 4,70%. Karakteristik telur ayam asin asap mempunyai rasa putih telur sangat asin, rasa kuning telur asin, putih telur sedikit kenyal, kuning telur masir, telur tidak amis. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa telur ayam asin asap yang meliputi kesukaan warna cangkang telur, kekenyalan putih telur, warna putih telur, warna kuning telur, kemasiran kuning telur, rasa telur asin disukai konsumen. Telur ayam asin asap dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci : telur ayam, asin, komposisi kimiawi, karakteristik, kesukaan

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Telur ayam adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Telur ayam dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Nilai tertinggi telur ayam terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial serta mineral seperti : besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60 % dari seluruh bulatan telur mengandung banyak protein dan sedikit karbohidrat. Kelemahan telur ayam yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan fisik, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme yang masuk melalui pori-pori telur. Oleh sebab itu usaha pengolahan maupun pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas telur dan gizi telur. Salah satu proses pengolahan dan pengawetan telur dengan penambahan cita rasa yaitu rasa asin.

Telur asin merupakan telur utuh yang diawetkan dengan adonan yang dibubuhi garam dapur (NaCl). Telur asin merupakan salah satu produk awetan dan sekaligus hasil olahan telur yang mempunyai masa simpan lama dan mempunyai rasa asin. Pada umumnya telur yang biasa diasinkan oleh masyarakat adalah telur itik. Akan tetapi telur itik yang diasinkan sudah biasa ditemui dan dikonsumsi oleh masyarakat. Bahkan sudah banyak dijumpai berbagai variasi telur asin seperti telur asin asap dan sebagainya. Namun demikian, telur asin yang berasal dari telur ayam belum banyak dijumpai atau dikenal

masyarakat. Agar lebih dikenal masyarakat, maka dilakukan proses pengasapan agar warna cangkang lebih terlihat menarik karena adanya kombinasi warna coklat telur ayam dengan warna asap. Proses pengasapan pada telur merupakan salah satu cara untuk mengawetkan telur dalam jangka waktu yang lama karena pori-pori yang terdapat pada telur tertutup oleh asap yang bersifat mengawetkan. Akibat pengasapan diduga berpengaruh terhadap karakteristik kimia (air, protein, lemak, abu dan NaCl). Dengan adanya pengolahan telur asin lanjutan yaitu dengan proses pengasapan diharapkan dapat disukai serta dapat diterima oleh konsumen.

Berdasarkan hal tersebut di atas maka dilakukan penelitian pembuatan telur ayam asin asap yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan daya terima konsumen terhadap telur ayam asin asap. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat luas dan menjadikan variasi telur asin asap dan juga menciptakan jenis makanan baru yang disukai dan diterima oleh konsumen.