

## RINGKASAN

**R. NANO WAHYU PARINDRIYO.** H2E 003 255. 2007. Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Telur Omega-3 dan Telur Non Omega-3. (*The Influence cooking Method to Organoleptic Quality of Omega-3 and Non Omega-3 Eggs*). (Pembimbing : **BAMBANG DWILOKA** dan **SRI MULYANI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan mutu organoleptik (warna, rasa, kekenyalan dan kesukaan) produk telur omega-3 dan telur non omega-3 yang dimasak dengan cara dikukus dan digoreng. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2006 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang dan Laboratorium Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur omega-3, telur non omega-3, air dan minyak goreng. Peralatan yang digunakan dalam penelitian meliputi kompor, panci, wajan, aluminium foil, pisau, piring kertas dan formulir uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan prosedur pengujian organoleptik dengan empat perlakuan dan 25 panelis sebagai ulangan, perlakuan selengkapnya yaitu T1 (telur omega-3 yang dimasak dengan cara dikukus), T2 (telur omega-3 yang dimasak dengan cara digoreng), T3 (telur non omega-3 yang dimasak dengan cara dikukus), T4 (telur non omega-3 yang dimasak dengan cara digoreng). Variabel yang diamati adalah warna, rasa, kekenyalan, dan kesukaan. Data skor penilaian organoleptik dianalisis dengan prosedur analisis ragam taraf 5% dan uji lanjut menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pemasakan dengan cara dikukus dan digoreng pada telur omega-3 dan non omega-3 menyebabkan perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ) pada mutu organoleptik warna dan kekenyalan yaitu warna kuning yang lebih tua pada pemasakan dengan cara digoreng dibandingkan dikukus, pada kekenyalan dan didukung hasil *Test Zwick* metode pemasakan dengan cara goreng secara nyata ( $P < 0,05$ ) lebih kenyal dibandingkan di kukus, sedangkan pada mutu organoleptik yang lain yaitu rasa dan kesukaan baik pada telur omega-3 maupun telur non omega-3 tidak terdapat perbedaan yang nyata ( $P > 0,05$ ).

Kata kunci : telur omega-3, telur non omega-3, mutu organoleptik, pengukusan dan penggorengan