

BAB III

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Juni sampai dengan Juli 2011 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

3.1. Materi

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah 28 telur itik segar dengan berat 60 g sampai 65 g yang terbagi menjadi 4 perlakuan. Bahan lain yaitu madu murni super dengan merk “SENTOSA”, semen putih dan air. Media pengasinan yang digunakan adalah bubuk batu bata merah, abu dan garam dengan perbandingan 4:3:3.

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah rak telur (*egg tray*), ember, baskom, panci, kompor gas, alat suntik, kertas label dan piring kertas.

3.2. Pelaksanaan Penelitian

Pelaksanaan penelitian adalah persiapan alat dan media, tahap pengasinan telur, penyuntikkan telur, perebusan telur dan pengujian parameter yang meliputi uji mutu hedonik dan uji kesukaan.

3.2.1. Persiapan

Telur itik disiapkan sejumlah 28 butir, diusahakan dengan ukuran dan berat yang seragam antara 60 g sampai 65 g dan berasal dari satu lokasi peternakan. Media disiapkan yaitu dengan media pengasin yang terdiri dari garam, bubuk bata merah, abu gosok dan air secukupnya.

Sebelum dilakukan penggaraman, terlebih dahulu telur dibersihkan dengan cara dilap dengan air hangat agar tidak ada kotoran yang menempel sehingga menghambat meresapnya garam ke dalam telur. Selanjutnya dilakukan proses penggaraman atau pembuatan telur asin.

3.2.2. Pengasinan telur asin

Proses pembuatan telur asin meliputi pembuatan adonan pengasin dari campuran bubuk bata merah, garam dan abu gosok dengan perbandingan 4 : 3 : 3, kemudian diaduk sampai rata dan ditambahkan air sebanyak 2 liter sehingga menjadi adonan yang kental. Adonan dilumurkan ke permukaan telur satu per satu hingga seluruh permukaan telur tertutup rapat. Telur yang sudah dilapisi adonan dimasukkan dalam ember dan disimpan selama 7 hari. Diagram alir pembuatan telur asin dapat dilihat pada Lampiran 1.

3.2.3. Penambahan madu pada telur asin

Setelah proses pengasinan, telur dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir untuk membersihkan kotoran yang menempel kemudian dikeringkan dan dilap kering. Telur asin tersebut kemudian ditambah dengan madu dengan cara penyuntikan ke dalam telur dengan volume madu yang ditambahkan sesuai dengan perlakuan. Setelah selesai penyuntikan, lubang bekas jarum suntik yang ada pada cangkang ditutup dengan campuran semen putih, untuk selanjutnya telur-telur tersebut dinamai telur asin madu. Diagram alir pembuatan telur asin madu dapat dilihat pada Lampiran 2.

3.2.4. Perebusan

Proses perebusan telur asin madu dengan cara : pertama-tama telur dimasukkan ke dalam panci, lalu diisi air sampai diatas permukaan telur kemudian dipanaskan sampai air mendidih dan dibiarkan mendidih \pm 30 menit.

3.2.5. Pengujian variabel

Pengujian variabel penelitian ini meliputi pengujian rasa asin, bau amis dan tingkat kesukaan.

Pengujian dilakukan secara organoleptik dengan menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang dengan kriteria umur 18-25 tahun, termasuk kategori pria

dan wanita. Pengujian ini dilakukan dengan cara menyediakan telur asin madu yang sudah mengalami perlakuan dan diletakkan dalam wadah. Setiap perlakuan diberi kode berbeda menggunakan angka sebanyak 3 digit dengan susunan tidak berurutan. Pengujian dilakukan dengan menggunakan metode skoring. Panelis diminta untuk memberikan tanggapan secara spontan dengan mengisi kuisioner yang telah disediakan. Skor untuk rasa asin adalah 4 = Sangat Asin , 3 = Asin , 2 = Agak Asin , 1 = Tidak Asin, skor untuk bau amis adalah 4 = Sangat Amis , 3 = Amis , 2 = Agak Amis , 1 = Tidak Amis dan skor untuk tingkat kesukaan adalah 4 = Sangat Suka , 3 = Suka , 2 = Agak Suka , 1 = Tidak Suka.

3.3. Hipotesis Penelitian

Hipotesis yang dapat dikemukakan dari penelitian ini adalah :

H_0 = Tidak ada pengaruh perlakuan penambahan madu pada telur asin terhadap tingkat kesukaan

H_1 = Ada pengaruh perlakuan penambahan madu pada telur asin terhadap tingkat kesukaan

3.4. Analisis Data

Data yang diperoleh dari uji organoleptik yang meliputi rasa asin, bau amis dan tingkat kesukaan diolah menggunakan sidik ragam. Apabila terdapat pengaruh

perlakuan yang nyata dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Kriteria penarikan kesimpulan adalah sebagai berikut :
jika $F_{\text{hitung}} < F_{\text{tabel}}$, maka H_0 diterima dan H_1 ditolak, dan jika $F_{\text{hitung}} \geq F_{\text{tabel}}$, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima.