

ANALISIS ORGANOLEPTIK TELUR PINDANG DENGAN PENAMBAHAN DAUN SALAM DAN DAUN JAMBU BIJI PADA VARIASI WAKTU PEREBUSAN YANG BERBEDA

Hurriya Alzahra¹, Riki Hiskia Candra^{1*}, Berliananda Maranditya¹

¹Program Studi Penyuluhan Peternakan Berkelanjutan, Politeknik Lingga

*corresponding author: rihiscan@yahoo.com

ABSTRAK

Telur pindang adalah salah satu olahan telur yang pembuatannya melibatkan perebusan telur dalam larutan air yang dicampur dengan berbagai bumbu dan rempah yang memberikan warna yang khas pada kulit telur, tetapi juga meningkatkan cita rasa dan aroma telur. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik organoleptik telur pindang yang dibuat dengan penambahan daun salam dan daun jambu biji pada berbagai durasi perebusan. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap dengan empat perlakuan lama perebusan: kontrol (tanpa perebusan tambahan), 20 menit, 30 menit, dan 40 menit, serta melibatkan 20 panelis untuk uji hedonik terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna. Data dianalisis dengan menggunakan analisis ragam ANOVA (*Analysis of Variance*) dan dilanjutkan dengan uji DMRT (Duncan Multiple Range Test). Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan durasi perebusan secara signifikan mempengaruhi preferensi panelis pada semua variabel organoleptik ($P < 0.05$). Durasi perebusan 40 menit menghasilkan nilai tertinggi dalam semua aspek, dengan peningkatan yang berkaitan erat dengan ekstraksi senyawa tanin dan minyak atsiri dari daun salam dan daun jambu biji. Studi ini menunjukkan bahwa penambahan daun salam dan daun jambu biji pada telur pindang dengan waktu perebusan yang lebih lama dapat meningkatkan kualitas organoleptik produk.

Kata Kunci: Telur pindang, daun salam, daun jambu biji, uji organoleptik

ABSTRACT

Pindang eggs are one of the egg dishes whose manufacture involves boiling eggs in a water solution mixed with various herbs and spices that give a distinctive color to the egg shell, but also enhance the taste and aroma of the eggs. This study aims to analyze the organoleptic characteristics of pindang eggs made with the addition of bay leaves and guava leaves at various boiling durations. The study used a completely randomized design with four boiling duration treatments: control (without additional boiling), 20 minutes, 30 minutes, and 40 minutes, and involved 20 panelists for hedonic tests on taste, aroma, texture, and color. Data were analyzed using ANOVA (*Analysis of Variance*) analysis and continued with DMRT (Duncan Multiple Range Test). The results showed that increasing the boiling duration significantly affected panelist preferences for all organoleptic variables ($P < 0.05$). The 40-minute boiling duration produced the highest value in all aspects, with an increase that was closely related to the extraction of tannin compounds and essential oils from bay leaves and guava leaves. This study shows that the addition of bay leaves and guava leaves to pindang eggs with a longer boiling time can improve the organoleptic quality of the product.

Keywords: Pindang eggs, bay leaves, guava leaves, organoleptic test

PENDAHULUAN

Berkembangnya ilmu pengetahuan seiring dengan meningkatnya pola pikir masyarakat tentang pentingnya kesehatan dan kebutuhan gizi yang diperlukan bagi tubuh, sehingga produk makanan maupun minuman yang memiliki nilai gizi yang baik sangat diperlukan. Salah satu makanan maupun minuman yang berpotensi untuk meningkatkan kesehatan tubuh berasal dari produk hasil peternakan yaitu telur. Telur merupakan salah satu sumber makanan yang sangat penting dan bergizi bagi manusia. Secara nutrisi, telur mengandung asam amino esensial yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Selain itu, telur juga kaya akan vitamin B12, riboflavin, dan selenium, yang semuanya berkontribusi pada kesehatan tubuh secara keseluruhan (Kumar dan Gupta, 2019). Konsumsi telur secara teratur dapat mendukung sistem kekebalan tubuh, meningkatkan fungsi otak, dan membantu dalam pengaturan berat badan (Fernandez, 2018).

Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, telur juga memiliki kelemahan pada ketahanan daya simpan serta mudah mengalami kerusakan fisik, kimia serta mikrobiologis yang dapat menyebabkan pendeknya umur simpan telur sehingga perlu dilakukan pengolahan telur tersebut. Telur memiliki fleksibilitas yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai hidangan, mulai dari telur rebus, telur dadar, hingga digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue dan produk olahan lainnya. Keberagaman cara pengolahan ini menjadikan telur sebagai bahan yang sangat berharga dalam dunia

masakan (Sari, 2021). Pengolahan telur yang juga dapat dilakukan yaitu dengan melakukan pengolahan menjadi telur pindang.

Telur pindang adalah salah satu olahan telur yang populer di Indonesia, terutama di daerah Jawa. Proses pembuatan telur pindang melibatkan perebusan telur dalam larutan air yang dicampur dengan berbagai bumbu dan rempah, seperti daun teh, daun salam, dan berbagai rempah lainnya. Proses ini tidak hanya memberikan warna yang khas pada kulit telur, tetapi juga meningkatkan cita rasa dan aroma telur tersebut (Dewi, 2019). Proses pembuatan telur pindang ini tidak hanya mempertahankan nilai gizi telur, tetapi juga meningkatkan nilai sensori yang dapat menarik minat konsumen.

Kualitas gizi dan rasa telur rebus dapat ditingkatkan dengan menambahkan bahan-bahan alami yang memiliki kandungan antioksidan dan tanin, seperti daun jambu biji dan daun salam. Daun salam memiliki karakteristik aroma yang kuat dan rasa yang dapat memperkaya profil rasa masakan. Penelitian oleh Rukmini et al. (2020) menunjukkan bahwa daun salam mengandung berbagai senyawa volatil yang memberikan aroma yang khas, serta senyawa flavonoid yang dapat berkontribusi pada rasa. Daun jambu biji dikenal dengan aroma segar dan rasa yang unik, yang dapat memberikan dimensi tambahan pada hidangan. Menurut penelitian oleh Prabhu. (2018), ekstrak daun jambu biji memiliki potensi sebagai agen penguat rasa dan aroma dalam berbagai masakan.

Lama perebusan merupakan faktor penting yang dapat mempengaruhi ekstraksi senyawa-senyawa yang terkandung dalam daun tersebut. Proses perebusan yang lebih lama dapat meningkatkan pelepasan senyawa aromatik dan rasa, tetapi juga dapat mempengaruhi warna dan tekstur hidangan (Sari, 2021). Oleh karena itu, penting untuk menganalisis bagaimana variasi lama perebusan dapat memengaruhi sifat organoleptik dari hidangan yang menggunakan kedua jenis daun ini. Sehingga pada penelitian ini menggunakan penambahan daun jambu biji dan daun salam pada pengolahan telur pindang dengan perlakuan lama perebusan yang berbeda, oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan penelitian mengenai uji organoleptik mutu hedonik telur pindang dengan lama perebusan yang berbeda. Penelitian mengenai telur pindang menjadi penting untuk mengeksplorasi lebih dalam mengenai metode pembuatan, karakteristik organoleptik, serta potensi pengembangan produk. Dengan memahami lebih jauh tentang telur pindang, diharapkan dapat ditemukan inovasi yang dapat meningkatkan daya tarik dan kualitas produk ini, serta melestarikan warisan kuliner Indonesia.

MATERI DAN METODE

Materi Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu telur ayam ras sebanyak 40 butir, bawang merah, bawang putih, garam, lengkuas, sereh, daun salam dan daun jambu biji. Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah timbangan analitik, kompor, panci, alat pengaduk, pisau, sendok dan alat penyaring. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Politeknik Lingga

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan lama perebusan yaitu A (perlakuan kontrol), B (lama perebusan 20 menit), C (lama perebusan 30 menit) dan D (lama perebusan 40 menit) serta menggunakan 20 panelis tidak terlatih sebagai ulangan.

Prosedur Penelitian

Telur ayam dicuci, kemudian bahan yaitu telur, bawang merah, bawang putih, garam sebanyak 3%, lengkuas, sereh, daun salam 2.5% dan daun jambu biji 2.5% dimasukkan kedalam panci, kemudian tambahkan air sebanyak 5 liter, lakukan perebusan selama 10 menit, kemudian telur diangkat dan lakukan peretakan pada kerabang telur, setelah itu telur tersebut direbus kembali selama 20 menit, 30 menit dan 40 menit (Modifikasi Atmojo, 2017). Telur pindang diangkat dan didinginkan, kemudian dilakukan uji organoleptik.

Uji organoleptik dilakukan dengan mengamati variabel yaitu:

- a. Warna, warna merupakan daya tarik dari suatu makanan ataupun minuman. Kombinasi warna yang menarik dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap makanan. Warna juga berperan dalam memberikan informasi mengenai perubahan kimia dalam makanan.
- b. Rasa, rasa merupakan salah satu faktor yang penting dalam produk pangan. Rasa dapat dibedakan oleh papilla yang terdapat pada lidah yaitu dapat membedakan rasa manis, asin, asam dan pahit.

- c. Aroma, aroma merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam pengujian produk, dimana aroma tersebut dapat memberikan kualitas pada produk dengan menggunakan indera penciuman yaitu bau yang terkandung dalam produk tersebut.
- d. Tekstur, tekstur merupakan parameter yang sangat penting dalam menjaga mutu makanan dan minuman. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau dengan indra peraba.

Uji organoleptik dengan menggunakan uji mutu hedonik dengan rentang nilai 5 = sangat suka, 4 = suka, 3 = agak tidak suka, 2 = tidak suka, 1 = sangat tidak suka (Susiwi, 2009). Data yang diperoleh dianalisis dengan aplikasi SPSS menggunakan analisis ragam atau ANOVA (*Analysis of Variance*) dan dilanjutkan dengan uji DMRT (Duncan Multiple Range Test) (Steel dan Torrie, 1993).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Rataan Uji Organoleptik Telur Pindang

| Perlakuan | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
|--------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| A (Kontrol) | 3.55 ^a | 3.50 ^a | 2.50 ^a | 2.50 ^a |
| B (20 menit) | 3.60 ^a | 3.60 ^a | 3.05 ^b | 2.70 ^a |
| C (30 menit) | 4.25 ^b | 4.05 ^b | 4.00 ^c | 4.10 ^b |
| D (40 menit) | 4.65 ^c | 4.50 ^c | 4.45 ^d | 4.50 ^c |

Keterangan: Superskrip dengan huruf (^{a,b,c,d}) yang berbeda pada perlakuan menunjukkan berbeda nyata ($P < 0.05$)

Rasa Telur Pindang

Hasil pengamatan uji hedonik rasa telur pindang disajikan pada Tabel 1, berkisar antara 3.55-4.65 dengan rata-rata tertinggi yaitu terdapat pada perlakuan D (lama perebusan 40 menit) yaitu sebesar 4.65 (suka) sedangkan rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A (kontrol) sebesar 3.55. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa dengan semakin lama dilakukan perebusan telur memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kesukaan panelis dari rasa telur pindang. Semakin lama perebusan maka akan meningkatkan rasa telur pindang yang berasal dari kandungan tanin daun salam dan daun jambu biji. Hal ini didukung oleh pendapat Nastiti (2007) dengan semakin lama perebusan telur pindang berbanding lurus dengan semakin tingginya kadar tanin sehingga meningkatkan rasa pada telur pindang tersebut, karena kandungan tanin yang semakin larut selama perebusan.

Aroma Telur Pindang

Hasil pengamatan uji hedonik aroma telur pindang disajikan pada Tabel 1, berkisar antara 3.50-4.50 dengan rata-rata tertinggi yaitu terdapat pada perlakuan D (lama perebusan 40 menit) yaitu sebesar 4.50 (suka) sedangkan rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A (kontrol) sebesar 3.50. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa dengan semakin lama dilakukan perebusan telur memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kesukaan panelis dari aroma telur pindang. Semakin lamanya dilakukan perebusan telur pindang akan semakin meningkatkan aroma dari daun salam dan daun jambu biji pada telur pindang tersebut, karena selama perebusan aroma yang akan dihasilkan oleh daun jambu biji dan daun salam akan semakin pekat. Hal ini terjadi karena adanya senyawa yang terkandung dalam daun salam dan daun jambu biji yang memberikan aroma khas pada telur pindang. Hal ini sesuai dengan pendapat Yuliani (2012) bahwa pada daun salam dan daun jambu biji terdapat kandungan minyak atsiri yaitu terpenoid atau terpene yang bersifat sebagai komponen aktif yang dapat menghasilkan aroma atau bau khas yang terdapat pada banyak tanaman.

Tekstur Telur Pindang

Hasil pengamatan uji hedonik tekstur telur pindang disajikan pada Tabel 1, berkisar antara 2.50-4.45 dengan rata-rata tertinggi yaitu terdapat pada perlakuan D (lama perebusan 40 menit) yaitu sebesar 4.45 (suka) sedangkan rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A (kontrol) sebesar 2.50. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa dengan semakin lama dilakukan perebusan telur memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kesukaan panelis dari tekstur telur pindang. Seiring dengan semakin

lama waktu perebusan mengalami peningkatan tekstur telur pindang menjadi lebih kenyal karena kandungan tanin yang terdapat pada daun salam dan daun jambu biji selama waktu perebusan akan menyerap kedalam telur dan menyebabkan terjadinya penggumpalan protein sehingga tekstur telur menjadi semakin kenyal. Polifenol yang terdapat pada tanaman secra alami dapat meningkatkan protein sehingga kandungan tanin terserap kedalam telur melalui perebusan, protein tersebut akan menggumpal, sehingga tekstur telur menjadi kenyal. Hal ini didukung oleh pendapat Lestari et al. (2017) semakin tinggi kandungan tanin pada daun salam dan jambu biji akan menghasilkan angka *hardness* yang rendah.

Warna Telur Pindang

Hasil pengamatan uji hedonik warna telur pindang disajikan pada Tabel 1, berkisar antara 2.50-4.50 dengan rata-rata tertinggi yaitu terdapat pada perlakuan D (lama perebusan 40 menit) yaitu sebesar 4.50 (suka) sedangkan rata-rata terendah terdapat pada perlakuan A (kontrol) sebesar 2.50. Hasil analisa ragam menunjukkan bahwa dengan semakin lama dilakukan perebusan telur memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap kesukaan panelis dari warna telur pindang. Semakin lama waktu perebusan maka akan terjadi peningkatan warna pada telur pindang dikarenakan telur akan menyerap pigmen alamiah yaitu tanin yang berasal dari daun salam dan daun jambu biji. Nastiti (2007) menjelaskan bahwa tanin yang terkandung dalam daun salam dan daun jambu biji akan berdifusi kedalam telur dan akan terus bertambah seiring dengan semakin lamanya waktu perebusan telur tersebut. Pigmen ini yang memberikan warna pada buah, daun, dan bunga pada tumbuhan hijau. Pigmen ini juga telah banyak digunakan sebagai pewarna alami pada berbagai jenis produk.

KESIMPULAN

Pada penelitian pembuatan telur pindang penambahan daun jambu biji dan daun salam dengan perlakuan lama perebusan yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0.05$) terhadap uji organoleptik. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan D dengan lama waktu perebusan yaitu selama 40 menit dengan hasil rasa 4.65 (suka), aroma 4.50 (suka), tekstur 4.45 (suka) dan warna 4.50 (suka).

DAFTAR PUSTAKA

- Atmojo, P. D. 2017. Karakteristik Organoleptik Telur Pindang dengan Penambahan Daun Jati dan Lama Perebusan yang Berbeda. (Skripsi). Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Dewi, R. S. 2019. The effect of various spices on the sensory characteristics of pindang eggs. Indonesian Journal of Food Science and Technology, 5(2), 78-85.
- Fernandez, M. L. 2018. "Eggs and cholesterol: A review." Nutrition Today, 53(4), 164-171.
- Kumar, A., dan Gupta, R. 2019. "Nutritional benefits of eggs: An overview." Food and Nutrition Bulletin, 40(1), 10-20.
- Nastiti, D. 2007. Kadar tanin dan pencernaan in vitro telur pindang dengan lama perebusan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor
- Prabhu, K. 2018. "Phytochemical profile and sensory evaluation of guava leaves." International Journal of Food Science and Nutrition, 69(4), 483-490.
- Rukmini, S. 2020. "Chemical composition and sensory evaluation of culinary herbs: A review." Food Research International, 137, 109703.
- Sari, D. P. 2021. "Culinary versatility of eggs in traditional dishes." International Journal of Culinary Arts and Sciences, 13(2), 67-75.

- Sari, D. P., Wulandari, E. 2020. "Traditional processing of pindang eggs: A review." *International Journal of Culinary Arts and Sciences*, 12(1), 45-56.
- Sari, R. 2021. "Effect of cooking time on the sensory properties of vegetables." *Food Quality and Preference*, 88, 104067.
- Steel, R. G. D. dan Torrie, J. H. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik*. Terjemahan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Yuliani, S. 2012 . *Panduan Lengkap Minyak Atsiri*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.