

Kualitas Sensoris Telur Pindang batik yang Disamak dengan Teh Hitam

Sensory Qualities of Pindang batik Eggs Tanned with Black Tea

Roisu Eny Mudawaroch¹, Jeki Madiantari Wahyu Wibawanti¹ Hanung Dhidhik Arifin¹

^{1,2}Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purworejo, Indonesia

Jl.K.H.Ahmad Dahlan No.3-6 Purworejo 54111 Yogyakarta-Magelang

Email : roisueny@umpwr.ac.id, jekimww@gmail.com, arifindh@mail.com

Korespondensi author: roisueny@umpwr.ac.id

ABSTRACT

Article History:

Accepted : 10-06-2024

Online : 10-06-2024

Keyword:

Pindang batik eggs;

Tea leaves;

Sensory;

Tujuan penelitian untuk mengetahui kualitas sensoris telur batik dengan level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik. Bahan yang digunakan ini yaitu telur ayam ras, teh hitam, garam, air, bawang putih. Rancangan penelitian adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan lima perlakuan level teh. Perlakuan yaitu level 0%; 0,1%; 0,15%; 0,2%; dan 0,25%. Parameter diamati yaitu tingkat kesukaan meliputi warna putih telur, warna kuning telur, bau, tekstur, rasa dan penerimaan secara keseluruhan. Data yang diperoleh, dianalisis dengan analisis variansi (anova). Hasil analisis ragam pengaruh level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik menunjukkan tidak menunjukkan perbedaan yang nyata terhadap kualitas sensoris rasa, warna kuning telur dan bau. Hasil analisis ragam pengaruh level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) uji sensoris tekstur dan penerimaan secara keseluruhan. Kesimpulan yaitu warna putih telur, tekstur dan penerimaan level bahan penyamak daun teh pengaruh yang nyata, sedangkan warna kuning telur, bau dan rasa telur pindang batik. Telur pindang batik yang dibuat dengan level daun teh sebagai bahan penyamak menggunakan konsentrasi 0,25 daun teh.



The purpose of the study was to determine the sensory quality of batik eggs with the level of tea leaves as a tanner for batik pindang eggs. The ingredients used are purebred chicken eggs, black tea, salt, water, garlic. The study design was a complete randomized design (RAL) with five tea-level treatments. The treatment is 0% level; 0,1%; 0,15%; 0,2%; and 0.25%. The parameters observed were the degree of favorability including egg white color, yolk color, smell, texture, taste and overall acceptance. The data obtained are aliased by variance analysis (anova). The results of the analysis of the various effects of tea leaf levels as a tanner for batik pindang eggs showed no noticeable difference in the sensory quality of taste, egg yolk color and smell. The results of the analysis of the various effects of tea leaf levels as a tanner for batik pindang eggs showed a marked difference ($P < 0.05$) in sensory tests, texture and overall acceptance. The conclusion is that the color of the egg white, the texture and the level of the tea leaf tanner are a noticeable influence, while the color of the egg yolk, the smell and taste of the egg pindang batik. Batik pindang eggs made with tea leaf level as a tanning agent use a concentration of 0.25 tea leaves.

A. PENDAHULUAN

Telur adalah salah satu produk peternakan yang tersedia dalam jumlah banyak, harga murah, tersedia dalam jumlah banyak. Harga telur perkilo adalah Rp28.000,-[1], Sedangkan harga daging ayam perkilo adalah Rp30.450/kg [2]. Telur mempunyai kualitas gizi yang tinggi karena mengandung protein ayam petelur 10,26% pada putih telur dan 15,32% pada kuning telur dan sebesar 12,76% pada telur utuh [3]. Telur disajikan dalam makanan biasanya dalam bentuk telur goreng dan telur rebus. Telur rebus biasanya dikonsumsi untuk lauk pauk [4], mengobati luka [5] atau untuk makanan hantaran tradisi kelahiran bayi [6]. Telur rebus mempunyai rasa hambar dan tampilan yang kurang menarik. Untuk meningkatkan rasa dan penampilan yang menarik perlu ada pengolahan telur rebus lebih lanjut. Salah satu pengolahan telur rebus adalah dengan membuat telur pindang.

Telur pindang adalah telur olahan dari china yang mempunyai warna, rasa, aroma yang khas. Telur pindang telah dikenal di daerah Asia dengan berbagai macam variasi [7] Telur pindang ada dua jenis yaitu telur pindang polos dan telur pindang batik. Telur pindang batik adalah telur pindang yang mempunyai motif batik. Pembuatan telur pindang batik adalah menyamak telur dengan bahan yang mengandung tanin. Telur yang dipindang mempunyai rasa dan bentuk yang lebih menarik jika dibanding dengan telur yang hanya direbus saja. Tanin pada bahan penyamak telur akan bereaksi dengan protein telur sehingga telur menjadi menggumpal dan menutupi pori-pori kerabang telur [8]. Bahan penyamak telur yaitu jambu biji [9], kulit bawang merah [10], sabut kelapa [11], kulit daun jati [12], dan teh hitam [13]. Dari berbagai bahan penyamak yang digunakan untuk pembuatan telur pindang batik yang paling disukai panelis adalah teh hitam [12]. Tujuan penelitian untuk mengetahui kualitas sensoris telur batik dengan level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik.

A. MATERI DAN METODE

1. Materi

Bahan yang digunakan ini yaitu telur ayam ras, teh hitam, garam, air, bawang putih.

2. Metode

Telur pindang batik dibuat menurut metode [14] yaitu : air sebanyak 100 liter ditambahkan garam sebanyak 10%. Bumbu ditambahkan bawang putih sebanyak 3% dan bahan penyamak sesuai perlakuan. Semua bahan direbus sampai mendidih dan dimasukkan telur selama 10 menit. Setelah 10 menit (telur sudah matang) telur diambil dan direntakkan dengan cara di pukuk hingga. Telur dimasukkan lagi dan direbus lagi selama 20 menit. Telur batik diangkat dan

didinginkan kemudian di kerabang telur dikupas dan didinginkan. Telur pindang batik kemudian dianalisis lebih lanjut.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan lima perlakuan level teh. Perlakuan pada penelitian ini yaitu :

- P1: level 0,05% dengan penambahan teh hitam 50g dalam larutan 1000 ml
- P2: level 0,1% dengan penambahan teh hitam 100g dalam larutan 1000 ml
- P3: level 0,15% dengan penambahan teh hitam 150g dalam larutan 1000 ml
- P4: level 0,2% dengan penambahan teh hitam 200g dalam larutan 1000 ml
- P5: level 0,25% dengan penambahan teh hitam 250g dalam larutan 1000 ml

Parameter pada penelitian ini yaitu kualitas sensoris tingkat kesukaan terhadap bau, warna, tekstur dan rasa. Panelis yang digunakan yaitu semi terlatih sebanyak 30 responden dari mahasiswa Prodi Peternakan Universitas Muhammadiyah Purworejo. Setiap panelis diberikan telur pindang batik dengan perlakuan level daun teh sebagai bahan penyamak untuk menilai kesukaan meliputi warna putih telur, warna kuning telur, bau, tekstur, rasa dan penerimaan secara keseluruhan. Kisaran skor yang digunakan yaitu 1 – 5. Penilaian uji sensoris dengan 5 skala yaitu: 1= Tidak suka, 2= Agak Tidak suka, 3= netral, 4= Agak suka, 5 Suka.

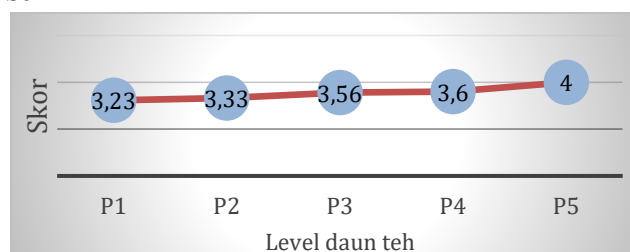
3. Analisis data

Data yang diperoleh, dianalisis dengan analisis variansi (anova) dengan bantuan SPSS. jika terdapat perberdaan diantara perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan (UJBD).

B. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kualitas Sensoris Rasa

Hasil analisis ragam pengaruh level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik menunjukkan tidak menunjukkan perbedaan yang nyata terhadap Kualitas sensoris rasa telur pindang batik. Kualitas sensoris rasa telur pindang batik terlihat pada Gambar 1.



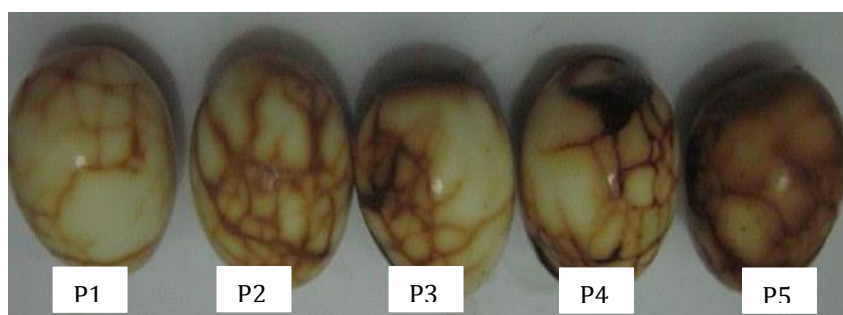
Gambar 1. Kualitas sensoris Rasa Telur Pindang batik

Level daun teh tidak menunjukkan perbedaan pada kualitas sensoris rasa telur pindang batik. Panelis memberikan tingkat kesukaan dari biasa sampai pada tingkat

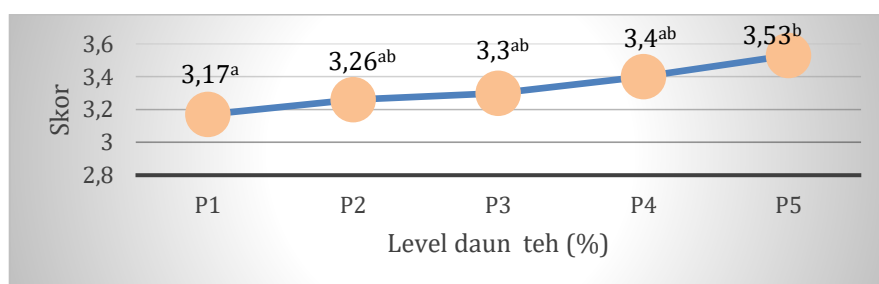
suka. Penyamak daun teh hitam cenderung disukai panelis karena teh. Dalam teh hitam mengandung tanin [15] dan antioksidan [16]. Dalam pembuatan teh hitam adalah teh yang dioksidasi selama 2 minggu sampai 1 bulan [17], sehingga warna teh berubah dari warna hijau menjadi hitam. Teh hitam mempunyai rasa pahit yang lebih rendah dari teh hijau [18].

2. Kualitas Sensoris Warna Putih Telur Pindang Batik

Hasil analisis ragam pengaruh level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) terhadap kualitas sensoris warna putih telur. Warna putih telur pindang batik pada level penyamak daun teh terlihat di Gambar 2. Kualitas sensoris warna putih telur pindang batik terlihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Warna Putih Telur Pindang batik



Keterangan: ^{a,b} notasi yang berbeda menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

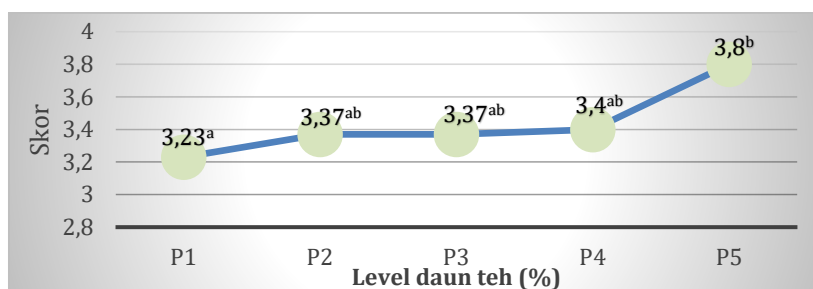
Gambar 3. Kualitas sensoris Warna Putih Telur Pindang batik

Telur pindang batik pada perlakuan P1 dengan level 0,05 % teh menunjukkan kesukaan panelis yang terendah terhadap warna putih telur. Perlakuan P4 level 0,25 % daun teh sebagai bahan penyamak menunjukkan skor yang paling disukai panelis. Panelis lebih menyukai warna cokelat yang lebih kuat pada putih telur. Perlakuan P1 berbeda dengan perlakuan P2. Perlakuan P2, P3 dan P4 tidak menunjukkan perbedaan. Pada perlakuan P5 berbeda dengan perlakuan P4.

Semakin tinggi level teh yang ditambahkan akan memberikan corak warna yang lebih coklat dan lebih disukai oleh panelis. Teh mengandung tanin, kandungan tanin pada teh hitam sebesar 0,99%. Tanin yang diberikan pada telur akan memberikan warna coklat. Tanin mempunyai warna putih kekuningan sampai kecokelatan [19]. Pada pembuatan telur pindang batik diberi perlakuan perebusan sehingga larutan teh dengan level 0,25 lebih nyata meresap pada permukaan putih telur [20].

3. Kualitas Sensoris Warna Kuning Telur Pindang Batik

Hasil analisis ragam pengaruh level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik tidak menunjukkan perbedaan nyata ($P>0,05$) pada kualitas sensoris warna kuning. Kualitas sensoris warna kuning telur pindang batik terlihat di Gambar 4.



Keterangan: ^{a,b}notasi yang berbeda menunjukkan perbedaan yang nyata ($P<0,05$)

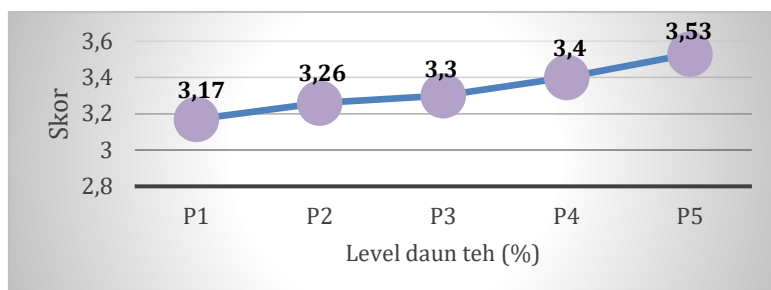
***Gambar 4.** Kualitas sensoris Warna Kuning Telur Pindang batik

Pembuatan telur pindang batik dengan P1 dengan level 0,05 % teh menunjukkan kesukaan panelis yang terendah terhadap warna kuning telur. Perlakuan P4 level 0,25 % daun teh sebagai bahan penyamak menunjukkan skor yang paling disukai panelis karena warna coklat yang pekat kuning telur. Perlakuan P1 berbeda dengan perlakuan P2. Perlakuan P2, P3 dan P4 tidak menunjukkan perbedaan. Sedangkan pada perlakuan P5 berbeda dengan perlakuan P4. Pembuatan telur pindang batik dengan level daun teh sebagai bahan penyamak menunjukkan perbedaan pada warna kuning telur karena teh sebagai bahan penyamak meresap sampai pada kuning telur. Penambahan daun kelor pada telur pada telur asin meresap sampai pada kuning telur [20].

4. Kualitas Sensoris Bau Telur Pindang Batik

Skor bau telur pindang berkisar antara 3,17 sampai 3,53 yaitu netral sampai agak suka. Hasil analisis ragam pengaruh level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik tidak menunjukkan perbedaan nyata ($P>0,05$) pada kualitas sensoris bau telur pindang batik. Kualitas sensoris bau telur pindang batik

disajikan di Gambar 5. telur pindang batik dengan level daun teh sebagai bahan penyamak tidak menunjukkan perbedaan pada bau telur pindang batik. Panelis memberikan tingkat kesukaan yang sama yaitu biasa pada bau telur pindang batik.

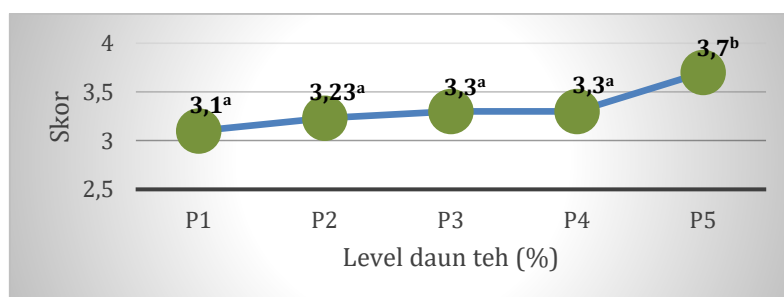


*Gambar 5. Kualitas sensoris Tekstur Telur Pindang batik

5. Kualitas sensoris tekstur

Skor Tekstur telur pindang batik berkisar antara 3,1 sampai 3,7 yaitu netral sampai agak suka terhadap tekstur. Nilai skor terendah pada perlakuan Hasil analisis ragam pengaruh level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$) terhadap kualitas sensoris tekstur telur pindang batik. Kualitas sensoris tekstur telur pindang batik terlihat pada Gambar 6.

Pembuatan telur pindang batik dengan level daun teh sebagai bahan penyamak menunjukkan perbedaan pada tekstur telur pindang batik. Panelis memberikan tingkat kesukaan terendah pada perlakuan penambahan tertinggi pada level 0,25 % yang sama yaitu biasa pada tekstur telur pindang batik. Tekstur pada level daun teh 0,25 % merupakan tekstur kenyal, hal ini disebabkan tanin dalam teh berdifusi ke puih telur sehingga menjadi lebih keras [21]



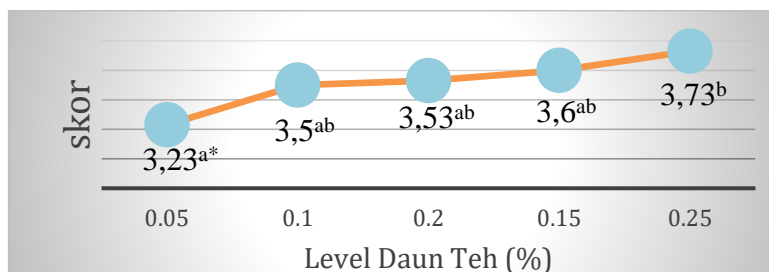
Keterangan: ^{a,b} notasi yang berbeda menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

*Gambar 6. Kualitas sensoris Tekstur Telur Pindang batik

6. Penerimaan telur pindang batik

Hasil analisis ragam level daun teh sebagai bahan penyamak telur pindang batik menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$) terhadap Kualitas sensoris penerimaan

secara keseluruhan. Kualitas sensoris penerimaan telur pindang batik terlihat pada Gambar 7.



Keterangan: ^{a,b} notasi yang berbeda menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$)

***Gambar 7.** Kualitas sensoris Penerimaan Telur Pindang batik

Pembuatan telur pindang batik dengan level daun teh sebagai bahan penyamak menunjukkan perbedaan pada Penerimaan telur pindang batik. Panelis memberikan tingkat kesukaan tertinggi pada level 0,25 % yang sama yaitu biasa pada Penerimaan telur pindang batik. Level daun teh 0,25 % merupakan konsentrasi yang lebih diterima panelis. Hal ini didukung tingkat kesukaan yang lebih tinggi pada Kualitas sensoris warna putih telur dan tekstur. Kosentrasi penyamak lebih banyak, lebih disukai dari pada level penyamak yang lebih rendah [22].

C. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Warna putih telur, tekstur dan penerimaan level bahan penyamak daun teh pengaruh yang nyata, sedangkan warna kuning telur, bau dan rasa telur pindang batik.

Saran

Telur pindang batik yang dibuat dengan level daun teh sebagai bahan penyamak menggunakan konsentrasi 0,25 daun teh karena memberikan hasil yang disukai konsumen

DAFTAR RUJUKAN

- [1] S. K. Zahra, S. S. Daroen, W. Andini, S. A. Seviyanti, A. S. Sitepu, and W. Oktariza, "Analisis Pemilihan Supplier pada Toko Akbar Telur dengan Menggunakan Metode AHP" *Jurnal Teknologi*, vol. 17 no. 1, pp. 13-20. 2024.
- [2] R. Permai, *Perilaku Harga Daging Ayam Broiler di Beberapa Pasar Tradisional Kota Pekanbaru Periode pandemi COVID-19 (Tahun 2019-2023)* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi). 2024.
- [3] Z. Wulandari, *Karakteristik lisozim dari telur unggas lokal sebagai pemanis*. Disertasi Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor). 2018.

- [4] D. Puspitasari, L. I. Sirait, and M. br Karo, M. "Pengaruh Pemberian Nutrisi Putih Telur Terhadap Percepatan Penyembuhan Luka Pada Pasien Post Sectio Caesarea di Puskesmas Sukatenang Tahun 2022" *Public Health and Safety International Journal*, vol. 3, no. 1, pp. 13-20. 2023.
- [5] S. Iswahyuni, R. Rejo, A. S. Mubarak, S. S. H. Sunaryanti, S. S. H. and A. Widiyanto, "Meta-Analisis Efektivitas Konsumsi Telur Rebus terhadap Peyembuhan Luka Post Operasi" *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, vol. 6, no. 3, pp. 1339-1346. 2024.
- [6] A. N. Laili, "Brokohan Tradition: History, Values and Meaning in Tunggalpager Village, Mojokerto" *In Proceedings of International Conference on Islamic Civilization and Humanities*, vol. 1, pp. 321-330. 2023.
- [7] Anonimus, 2000, telur pindang batik. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/telur_pindang.pdf. Diakses pada Tgl 21 Oktober 2013.
- [8] M. D. Tooy, N. N. Lontaan, L. C. M. Karisoh, and I. Wahyuni, "Kualitas fisik telur ayam ras yang direndam dalam larutan teh hijau (*Camellia Sinensis*) komersial" *Zootec*, vol. 41, no. 1, pp. 283-290, 2021.
- [9] A. Putra, and R. Novitasari, "Studi Perbandingan Ekstrak Daun Bakau (*Rhizophora Mangle* L) Dan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava* L) Yang Digunakan Sebagai Bahan Penyamak Alami Dalam Pembuatan Telur Pidang" *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol. 3, no. 1, pp. 61-70. 2014.
- [10] M. D. Rotinsulu, S.W. Lomuli, L. C. M. Karisoh, R. M. Tinangon, and S. Sakul, "Kadar air, kekuatan gel dan organoleptik telur pindang dengan penggunaan garam NaCl dan kulit bawang merah (*Allium Ascalonicum* L)" *Zootec*, vol. 42, no. 1, pp. 189-198, 2022.
- [11] M. A. Apriyanto, I. Sudjatinah, C.H. Wibowo, and N.J.F. File "Perbedaan Konsentrasi Larutan Ekstrak Serabut Kelapa Sebagai Bahan Penyamak Terhadap Kualitas Interior Dan Organoleptik telur Ayam Ras"
- [12] R. E. Mudawaroch, and R. Rinawidiastuti, "Kesukaan Konsumen Pada Telur Pindang Yang Dibuat Dengan Berbagai Macam Bahan Penyamak" *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, vol. 8, no. 2, pp. 19-27. 2023.
- [13] F. Yosi, M. L. Sari, and G. H. Lubis, "Pengaruh Konsentrasi Tanin dalam Larutan Limbah Bubuk Teh Hitam terhadap Bahan Kering dan Bahan Organik Telur Asin Itik Pegagan" *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, vol. 6, no. 1, 2017.
- [14] Esti dan A. Sediadi, (Eds). 2000. Telur Pindang. Available at: http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/telur_pindang.pdf (6 Desember 2016).
- [15] H. Widodo, B. Saing, and E. Fhauziah, "Studi ekstraksi teh hitam terhadap kandungan tanin untuk pembuatan minuman teh" *Jurnal Jaring Saintek*, vol. 3, no. 1, pp. 1-5. 2021.
- [16] L. Purwanti, "Perbandingan aktivitas antioksidan dari seduhan 3 merk teh hitam (*Camellia sinensis* (L.) kuntze) dengan metode seduhan berdasarkan SNI 01-1902-1995" *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, vol. 2, no. 1, pp. 19-25, 2019.

- [17] Q. S. Pratama, *Pengaruh Konsumsi Teh Hitam Kemasan Cup Terhadap Kadar Hemoglobin (Studi pada Mahasiswa Semester IV Program Studi D-III Analisis Kesehatan STIKes ICMe Jombang)*, (Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang). 2017.
- [18] D. Kurniati, V.P. Bintoro, and B. Dwiloka, "Pengaruh perendaman dalam teh hijau dan teh hitam terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, dan mutu hedonik telur itik rebus" *Journal of Nutrition College*, vol. 9, no. 3, pp. 197-201, 2020.
- [19] R. Suseno, and N. B. Setiyandi, "Karakteristik Campuran Teh Hitam (*Camellia sinensis*) dan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*)" *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol. 13, no. 2, pp. 70-87, 2023.
- [20] U. A. Rokhayati, "Uji Organoleptik Warna Dan Tekstur Telur Dengan Menggunakan Daun Jambu Biji" *Journal of Agritech Science (JASc)*, Vol. 7, no. 1, pp. 79-85, 2023.
- [21] T. Sutiasih, L.A. Yuliandri, and A. Falahudin, "Pengaruh perendaman ekstrak teh hijau (*camellia sinensis*) terhadap nilai susut bobot dan sifat organoleptik telur ayam ras" *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, Vol. 5, no. 2, 2017.
- [22] D.E. Ariani, *Pengaruh Penambahan Level Daun Salam Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Pindang Herbal* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin). 2021.