

RINGKASAN

ANA AULIA RAMDHANI. Penelitian berjudul Pengaruh Lama Pengasapan Telur Asin Dengan Bahan Sabut Kelapa Terhadap Warna Kuning Telur dan Tingkat Kesukaan, dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, dan Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto pada tanggal 3 Agustus sampai dengan 22 Agustus 2015. Materi yang digunakan adalah telur itik segar umur 1 hari sebanyak 120 butir. Penelitian bertujuan untuk mengkaji pengaruh lama pengasapan dengan bahan sabut kelapa terhadap perubahan warna kuning telur asin asap dan tingkat kesukaan. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk uji warna dan Rancangan Acak Kelompok (RAK) untuk uji tingkat kesukaan oleh 60 panelis. Perlakuan yang digunakan yaitu P0 = tanpa pengasapan, P1 = telur asin dengan pengasapan 4 jam, P2 = telur asin dengan pengasapan 8 jam, P3 = telur asin dengan pengasapan 12 jam dengan ulangan sebanyak 5 kali. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis variansi kemudian dilanjutkan dengan uji Ortogonal Polinomial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengasapan yang berbeda menggunakan bahan sabut kelapa berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap warna kuning telur asin asap. Semakin lama pengasapan menggunakan bahan sabut kelapa berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tingkat kesukaan (rasa), mengikuti persamaan $y = 0,0122x^2 - 0,1523x + 3,4325$ ($r = 0,17$). Kesimpulan, pengasapan sampai 12 jam tingkat warna kuning telur relatif sama dengan kontrol dan kontrol lebih disukai oleh konsumen.

SUMMARY

ANA AULIA RAMDHANI. A research “Effect of Smoking Time of Salted Egg With Coconut Fiber Materials On Yolk Color and Preference Taste”, has been conducted in Animal Product Technology Laboratory, Animal Science Faculty and the Laboratory of Food Science Technology, Faculty of Agriculture, Soedirman University on 3rd of August until 22nd of August 2015. The materials of this research were 1-day old fresh duck eggs as many as 120. The aim of this research to investigate the effect of smoking using coconut fiber on change the yolk color and preference taste. This research used experimental method, the design for color variable used Completely Randomized Design (CRD) whereas for organoleptic variable (flavor) used Randomized Complete Block Design (RCBD) using 60 panelists. The treatments used were P0 = without smoking, P1 = salted egg smoked for 4 hours, P2 = salted egg smoked for 8 hours, P3 = salted egg smoked for 12 hours with 5 repetitions. The data were analysed using analysis of variance (ANOVA) and continued with a test of orthogonal polynomial. The results showed that the smoking time using coconut fiber material not significant effect ($P > 0.05$) on the salted yolk color, while the longer smoking using coconut fiber material had highly significant ($P < 0.01$) effect on the level of preference taste, with the following equation $Y = 0.0122x^2 - 0.1523x + 3.4325$ ($r = 0.17$). The conclusion, the smoking time up to 12 hours getting smoking salt eggs with yellow color similar with control and control preferred by consumer.