

PENGARUH VARIASI JUMLAH TELUR ITIK TERHADAP RESPON UJI ORGANOLEPTIK TILIAYA

Mexiko kadir¹, Siswatiana R. Taha², Ellen J. Saleh²

1. Alumni of Animal Husbandry department, Faculty of Agriculture, Gorontalo State University

2. Animal Husbandry department, Faculty of Agriculture, Gorontalo State University

Email: mexikokadir2018@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of variations in the number of duck eggs on organoleptik tiliaya test responses including, texture,color, aroma, taste and prence. The panelist used in this study housed twenty people with categories of untrained panelists with a score one fiver. The study design used in the study was a completely rando mized consisting of four treatments and four replications namely p one duack egg, p two five duck eggs, p three eight duck eggs, p four eleven duck eggs then the data obtained were analyzed using Anova analysis of varias and if there were differences real continued with the the Duncan further test. The results of the study show that there were is an effect of appromimately five percent real diffences on all treataments. In this case the treatment of Aroma Tiliaya panelists gave the highest value in the treatment of p one with two duck eggs with an average value of three point eight. In the Tiliaya color with the treatment of p one with two duck eggs obtain the highest average of three poin nine four. Intreatment p one with two duck eggs where the Tiliaya taste gets an average value of three point nine five. I treatment p one with two duck eggs where Tiliaya texture has an average value of four point zero eight. In treatment p one with two duck eggs where the general prefence for Tiliaya obtained an average value of three point nine seven. So it can be concluded that the value of a processed food producti is very decisive for the panelis, especially in Aroma, Color, Taste, Texture, general preference, which can affect the characteristic of the Tiliaya.

Keywords : Duck eggs, Tiliaya, Oganoleptic test.

PENDAHULUAN

Telur itik merupakan bahan pangan sempurna, karena mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh makhluk hidup seperti protein, lemak, dan mineral dalam jumlah cukup sehingga banyak digemari banyak orang. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Di masyarakat telur dapat disiapkan dalam berbagai bentuk olahan salah satunya adalah tiliaya. Tiliaya merupakan salah satu makanan khas Gorontalo yang pembuatan dan penyajiannya terbilang cukup mudah dan sederhana. Makanan ini menjadi makanan khas malam pertama sahur masyarakat Gorontalo tempo dulu. Makanan ini sengaja dibuat oleh orang Gorontalo terdahulu sebagai penahan dahaga ketika awal puasa. Selain itu tiliaya juga biasanya disajikan sebagai lauk atau pelengkap nasi lainnya disetiap adat-adat. Saat ini makanan tiliaya sudah jarang diproduksi oleh masyarakat Gorontalo, baik dibulan Ramadhan maupun dihari lainnya. Alasan dari menurunnya kepopuleran makanan ini dikarenakan sudah terdapat banyak makanan siap saji. Tiliaya yang merupakan makanan khas Gorontalo ini terbuat dari campuran gula merah, telur, dan santan kemudian dikukus selama 30 menit. Rasa manis yang dihasilkan karena makanan ini dominan gula merah sedangkan rasa gurih berasal dari tambahan santan kelapa. Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui pengaruh variasi konsentrasi jumlah telur itik terhadap uji organoleptik pada tiliaya dan waktu pengukusan terhadap sifat fisik dan sensori kuliner tradisional Gorontalo tiliaya meliputi tekstur, warna,

rasa, aroma, flavor dan penerimaan keseluruhan oleh panelis.

MATERI DAN METODE

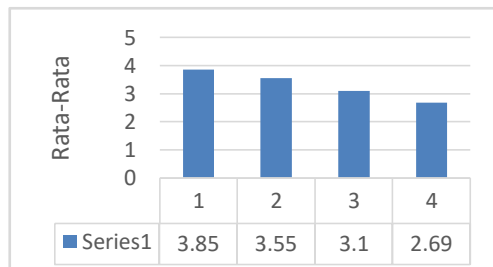
Penelitian telah dilaksanakan pada bulan November sampai dengan Desember 2018 yang bertempat di Laboratorium Terpadu Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Bahan yang digunakan antara lain, Gula merah (serut), Santan kelapa, Air. Sedangkan alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah, panci kukus, wadiah, kompor gas, sendok, gelas, timbangan elektrik.

Metode penilaian panelis terhadap tingkat kesukaan Tiliaya meliputi, tekstur, warna, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan produk dengan menggunakan panelis, dengan menggunakan skor penilaian yang terdiri dari 1 sampai 5, dimana angka 1 menunjukkan nilai terendah dan nilai 5 menunjukan nilai tertinggi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan analisis ragam (*analisis of variance/ANOVA*), dengan uji perbedaan antar perlakuan digunakan uji Duncan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aroma Tiliaya.

Aroma merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat penerimaan konsumen pada suatu bahan. Menentukan suatu kelezatan bahan makanan, biasanya seseorang dapat menilai lezat tidaknya suatu bahan makanan dari aroma yang ditimbulkan. Berikut hasil nilai rata-rata penilaian panelis terhadap Aroma Tiliaya, dapat dilihat pada diagram gambar dibawah ini.

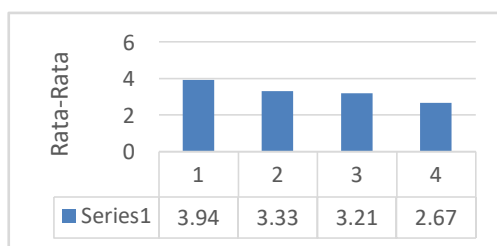


Gambar 1. Diagram Rata-Rata Aroma Tiliaya yang berbeda perlakuan

Panelis memberikan kontribusi sebesar 3,85. Sehingga, dapat dikatakan bahwa penggunaan jumlah telur yang berbeda pada Tiliaya berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan aroma tiliaya. Lekahena, (2017) mengemukakan bahwa aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh ransangan kimia yang tercium oleh syaraf *olfaktori* yang berada pada alat indera penciuman yang diteruskan ke otak sebagai penerima sehingga menimbulkan untuk menyatakan tentang mutu produk tersebut.

Warna Tiliaya.

Warna pada makanan dapat disebabkan oleh beberapa sumber diantaranya pigmen, pengaruh panas pada gula (karamel), adanya reaksi antara gula dan asam amino (Maillard) dan adanya pencampuran bahan lain (Winarno, 1997). Berikut hasil nilai rata-rata penilaian panelis terhadap Warna Tiliaya dapat dilihat dari gambar digram dibawah ini.



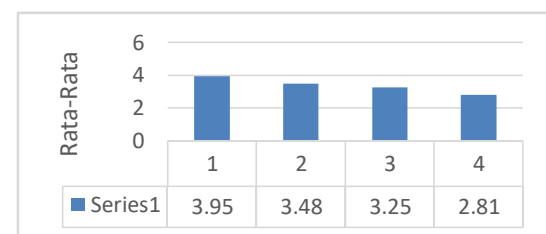
Gambar 2. Diagram Rata-Rata Warna Tiliaya yang berbeda perlakuan.

Panelis memberikan kontribusi sebesar 3,94. Sehingga, dapat dikatakan bahwa penggunaan jumlah telur yang berbeda pada Tiliaya berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan Warna Tiliaya. Sultanry dan Kaseger (2005) juga mengemukakan bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi reaksi pencoklatan (reaksi *Maillard*) antara lain (1) air; umumnya kadar air yang rendah akan menjadi substrat terjadinya reaksi pencoklatan, (2) Suhu; pada suhu yang tinggi terbentuk banyak pinggiran coklat, (3) pH; dan juga (4) Jenis asam amino; semakin lengkap jumlah asam amino pada bahan yang digunakan akan meningkatkan reaksi pencoklatan.

Rasa Tiliaya

Rasa merupakan sensasi yang diproduksi oleh material yang dimasukkan ke dalam mulut, dirasakan oleh indera perasa dalam mulut. Winarno (2002) rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa lain yaitu komponen rasa primer. Berikut hasil nilai rata-rata penilaian panelis terhadap, Rasa Tiliaya dapat dilihat gambar digram dibawah ini.

Panelis memberikan kontribusi sebesar 3,95. Sehingga, dapat dikatakan bahwa penggunaan jumlah telur yang berbeda pada Tiliaya berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan Rasa Tiliaya

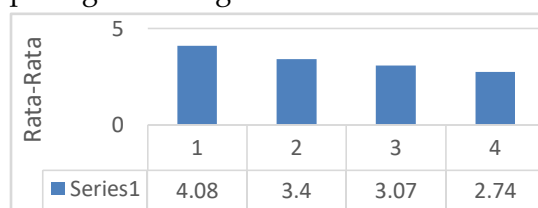


Gambar 3. Diagram Rata-Rata Rasa Tiliaya yang berbeda perlakuan.

Rasa pada Tiliaya terbentuk karena adanya pencampuran bahan yang seperti gula merah yang mengandung sukrosa kurang lebih 84% (Lempang, 2012) santan yang bersifat menyedapkan makanan menjadi gurih (Cahyono dan Yuwono, 2015) serta komposisi telur sebagai bahan baku dan memiliki rasa yang banyak disukai masyarakat yang dicampur menjadi satu dan menghasilkan rasa yang khas.

Tekstur Tiliaya

Tekstur suatu bahan merupakan salah satu sifat fisik dan bahan pangan yang penting. Hal ini berhubungan dengan rasa pada waktu mengunyah bahan tersebut (Rampengan, 1958). Tekstur merupakan salah satu atribut mutu yang penting, dari pada aroma, rasa, dan warna. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari (Kartika dkk, 1988). Berikut hasil nilai rata-rata penilaian panelis terhadap, Tekstur Tiliaya dapat dilihat pada gambar digram dibawah ini.



Gambar 4. Diagram Rata-Rata Tekstur Tiliaya yang berbeda perlakuan.

Panelis memberikan kontribusi sebesar 4,08. Sehingga, dapat dikatakan bahwa penggunaan jumlah telur yang berbeda pada Tiliaya berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan Rasa Tiliaya.

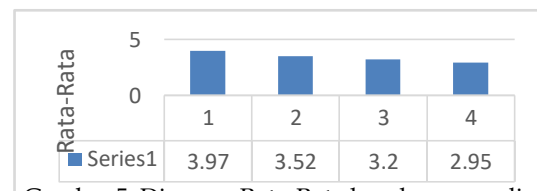
Menurut Kartika, dkk. (1988) bahwa panelis cenderung lebih menyukai tekstur yang halus atau lembut, empuk dan tidak

keras. Sebaliknya, panelis akan memberi skor yang lebih rendah terhadap produk makanan yang teksturnya kasar dan keras. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari atau menggunakan alat bantu seperti sendok.

Tekstur pada Tiliaya umumnya dipengaruhi oleh jenis komposisi bahan yang digunakan. Dilihat dari tingkat kehalusan, Tiliaya pada perlakuan menggunakan telur itik memiliki tingkat kehalusan yang lebih tinggi. Hal ini dikarenakan dalam telur itik mengandung lemak yang cukup tinggi yaitu 14,3% dibandingkan dengan telur ayam kampung 11,5%, telur ayam ras 11,2% dan telur puyuh sebesar 8,24%. Kandungan jumlah lemak dalam suatu bahan dapat mempengaruhi mutu suatu produk makanan terutama mengenai tekstur. Kandungan lemak yang terlalu sedikit akan menyebabkan produk makanan memiliki tekstur yang kasar (Eliana, 1992).

Kesukaan secara umum terhadap Tiliaya

Uji kesukaan merupakan pengujian yang dilakukan untuk menguji kesukaan panelis terhadap produk yang diamati. Berikut hasil nilai rata-rata penilaian panelis terhadap, Kesukaan Secara Umum terhadap Tiliaya dapat dilihat pada gambar diagram dibawah ini.



Gambar 5. Diagram Rata-Rata kesukaan panelis terhadap Tiliaya yang berbeda perlakuan.

Panelis memberikan kontribusi sebesar 3,97. Sehingga, dapat dikatakan bahwa penggunaan jumlah telur yang berbeda pada Tiliaya berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kesukaan secara umum. Lekahena, (2018) mengemukakan bahwa rasa dari suatu produk merupakan parameter utama yang sangat mempengaruhi tingkat penerimaan atau tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut. Walaupun parameter lainnya baik, tetapi konsumen (panelis) akan menolak produk yang tidak disukai rasanya

KESIMPULAN

Pengaruh jenis telur yang bervariasi jumlahnya sangat menentukan tingkat kesukaan suatu produk olahan makanan yang berpengaruh pada daya suka seseorang.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, M.A., dan Yuwono, S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 (3). Hal. 1095-1106.
- Eliana. 1992. Pengaruh Penambahan Santan dan variasi pH Adonan Terhadap Mutu Cake. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kartika dkk.1988). Menentukan tekstur suatu bahan makanan olahan. Institut teknologi bandung.
- Lekahena, V.N. 2017. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Permen Jelly.
- Rampengan, 1958, tekstur salah satu mutu penting pada aroma, rasa, dan warna, Gramedia pustaka.
- Sultanry, R. dan Kaseger, B. 2005. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.