

**PENGARUH PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium sativum*) PADA TELUR ITIK ASIN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

**TUGAS AKHIR**



**EGA FITRIA MADYANA**

**1162006015**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER**

**UNIVERSITAS BAKRIE**

**JAKARTA**

**2020**

**PENGARUH PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium sativum*) PADA TELUR ITIK ASIN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pangan**



**EGA FITRIA MADYANA**

**1162006015**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS BAKRIE**

**JAKARTA**


**2020**

**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

**Tugas akhir ini adalah hasil karya Saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah Saya nyatakan dengan benar**

**Nama : Ega Fitria Madyana**

**NIM : 1162006015**

**Tanda Tangan :** 

**Tanggal : 26 September 2020**

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Ega Fitria Madyana

NIM : 1162006015

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Bawang Putih (*Allium sativum*) pada Telur Itik Asin terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen

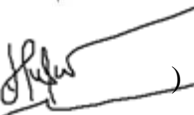
**Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.**

## DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Nurul Asiah, S.T., M.T

(  )

Pembimbing II : Laras Cempaka, S.Si., M.T

(  )

Penguji : Kurnia Ramadhan, Ph.D

(  )

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 26 September 2020

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bawang Putih (*Allium sativum*) pada Telur Itik Asin terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen”**. Adapun tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penghargaan dan ucapan terima kasih sebanyak-banyaknya penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Nurul Asiah, S.T., M.T., sebagai dosen pembimbing utama dan yang selalu memberikan bimbingan, arahan, saran, dukungan moril, dan materil kepada penulis.
2. Ibu Laras Cempaka, S.Si., M.T., sebagai dosen pembimbing yang selalu memberikan arahan dan masukan selama penelitian.
3. Kurnia Ramadhan, Ph.D., sebagai dosen penguji yang memberikan saran-saran terhadap penelitian penulis.
4. Ibu Laras Cempaka, S.Si., M.T., sebagai dosen pembimbing akademik yang tidak pernah lelah membimbing, memberikan arahan, memperhatikan, dan menyemangati sehingga penulis dapat menempuh perkuliahan.
5. Seluruh staf dosen Teknologi Pangan, atas ilmu-ilmu dan bimbingan yang diberikan kepada penulis.
6. Almarhum ayah penulis, Hj. Abdul Majid, yang selalu menjadi alasan dan semangat penulis dalam perkuliahan serta penelitian ini.
7. Ibu penulis, Hj. Erna Pramudiana, yang selalu membantu, mendoakan, dan memberikan motivasi berupa lisan dan materil untuk keberlangsungan kuliah penulis.
8. Kakak laki-laki pertama penulis, Rizki Fathony S.T., yang selalu membantu keberlangsungan penelitian penulis.
9. Kakak laki-laki kedua penulis, Hanif Alwy Ahmadi S.E., yang membantu dalam mencari panelis untuk penelitian penulis.

10. Bapak sambung penulis, Abdullah, yang membantu mencari bahan untuk keberlangsungan penelitian penulis.
11. Teman-teman satu bimbingan penulis, Stephanie Hoseva Matatula dan Rizka Ramadanti, yang selalu saling membantu dan memberikan semangat.
12. Teman dekat penulis, Rahmat Haryadi, yang selalu memberikan semangat dan membantu memberikan tekanan agar dapat dengan cepat menyelesaikan penelitian.
13. ITP *family*, khususnya angkatan 2016, yang telah berjuang bersama dari semester awal perkuliahan sampai akhir semester perkuliahan dan saling memberikan semangat serta dukungan.
14. Warga Perumahan Grand City Sepatan yang bersedia menjadi panelis.
15. Semua rekan yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca umumnya dan bagi penulis khususnya. Semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Jakarta, 26 September 2020



Ega Fitria Madyana

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademik Universitas Bakrie, Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ega Fitria Madyana  
NIM : 1162006015  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer  
Jenis Tugas Akhir : Penelitian Mandiri

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas sebagian karya ilmiah Saya yang berjudul:

### **PENGARUH PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium sativum*) PADA TELUR ITIK ASIN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan sebagian hasil (pendahuluan dan kesimpulan) tugas akhir Saya selama tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini Saya buat dengan sebenar-benarnya.

Dibuat di : Tangerang  
Tanggal : 26 September 2020

Yang menyatakan,



Ega Fitria Madyana

**PENGARUH PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium sativum*) PADA  
TELUR ITIK ASIN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

Ega Fitria Madyana

---

**ABSTRAK**

Penambahan bawang putih (*Allium sativum*) pada telur itik asin dengan metode pemeraman bertahap dan pemasakan dengan tekanan (*presto*) dapat menjadi solusi dalam memproduksi telur asin dengan upaya meningkatkan selera konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan bawang putih dalam metode pemeraman dengan 4 perlakuan terhadap tingkat kesukaan konsumen pada atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan telur itik asin. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Variabel yang digunakan yaitu variabel X (penambahan bawang putih) dan variabel Y (tingkat kesukaan konsumen). Data yang digunakan diperoleh dari 40 panelis tidak terlatih dengan uji hedonik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *Analysis of Variance* (ANOVA) berdasarkan lima kriteria mutu telur asin, jika berbeda nyata dilakukan uji lanjut dengan uji Duncan dengan taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh penambahan bawang putih terhadap atribut warna putih telur, warna kuning telur, rasa putih telur, rasa kuning telur, tekstur putih telur, tekstur kuning telur, dan keseluruhan telur itik asin. Tidak terdapat pengaruh nyata terhadap atribut aroma putih telur dan aroma kuning telur. Kualitas telur asin terbaik yaitu menggunakan metode pemeraman dalam larutan 45% bawang putih.

**Kata kunci:** Bawang Putih (*Allium sativum*), Telur Itik Asin, Pemeraman Bertahap, Presto



**PENGARUH PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium sativum*) PADA  
TELUR ITIK ASIN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

Ega Fitria Madyana

---

**ABSTRACT**

*The addition of garlic (*Allium sativum*) to salted duck eggs with a gradual salting method and pressure cooking (presto) can be a solution in producing salted eggs by increasing consumer appetite. This study aims to analyze the effect of garlic with 4 treatments on the level of consumer preference on taste, taste, texture, and total salted duck eggs. This type of research is a pure experiment with the Completely Randomized Design (CRD) method. The variables used were variable X (addition of garlic) and variable Y (level of consumer preference). The data used were obtained from 40 untrained panelists with the hedonic test. The data obtained were analyzed using the Analysis of Variance (ANOVA) test based on the criteria for the quality of salted eggs, if significantly different, a further test was carried out with the Duncan test with a level of 5%. The results showed the effect of adding garlic on the attributes of egg white color, egg yolk color, egg white taste, egg yolk texture, egg yolk texture, and total salted duck eggs. There was no significant effect on the attributes of egg white aroma and egg yolk aroma. The best quality salted eggs use garlic as much as 45%.*

**Keywords:** *Garlic (*Allium sativum*), Salted Duck Eggs, Gradual Salting, Presto*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GRAFIK .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>5</b>
2.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	5
2.2 Alat dan Bahan .....	5
2.3 Rancangan Penelitian .....	5
2.3.1 Pembuatan Larutan Garam dan Larutan Bawang Putih.....	6
2.3.2 Pembuatan Telur Itik Asin.....	7
2.3.3 Pengujian Hedonik.....	10
2.3.4 Analisis Data.....	11
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>12</b>
3.1 Perubahan Telur Itik Selama Proses Pemeraman .....	12
3.2 Perubahan Telur Itik Asin Selama Proses Pematangan.....	20
3.3 Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen (Hedonik) .....	24
3.3.1. Tingkat Kesukaan Konsumen pada Bagian Putih Telur Itik Asin .....	24
3.3.2. Tingkat Kesukaan Konsumen pada Bagian Kuning Telur Itik Asin.....	30
3.3.3. Tingkat Kesukaan Konsumen secara Keseluruhan .....	35
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>37</b>

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>41</b>

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Bahan-bahan pembuatan telur itik asin ..... 5  
Gambar 2. Proses penghalusan bawang putih..... 7  
Gambar 3. Diagram alir pembuatan telur itik asin ..... 8  
Gambar 4. Proses sortasi telur itik ..... 9  
Gambar 5. Proses pengamplasan telur itik..... 9  
Gambar 6. Proses pemeraman telur itik ..... 9  
Gambar 7. Proses pemasakan telur itik asin ..... 10  
Gambar 8. Telur itik asin sebelum pemasakan ..... 14  
Gambar 9. Telur itik asin setelah pemasakan..... 20

**DAFTAR GRAFIK**

Grafik 1. Tingkat kesukaan pada Bagian Putih Telur Asin .....	25
Grafik 2. Tingkat Kesukaan pada Bagian Kuning Telur Asin .....	30
Grafik 3. Tingkat Kesukaan berdasarkan Keseluruhan.....	36

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Konsentrasi Bahan Pembuatan Telur Itik Asin..... 6

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Kuesioner Uji Hedonik.....	41
Lampiran 2. Hasil Data SPSS Sensori Hedonik Atribut Warna .....	43
Lampiran 3. Hasil data SPSS Sensori Hedonik Atribut Rasa .....	44
Lampiran 4. Hasil data SPSS Sensori Hedonik Atribut Aroma.....	45
Lampiran 5. Hasil data SPSS Sensori Hedonik Atribut Tekstur.....	47
Lampiran 6. Hasil data SPSS Sensori Hedonik Atribut Keseluruhan.....	48