

## PENGARUH PENAMBAHAN LEVEL DAUN JAMBU BIJI TERHADAP KUALITAS HEDONIK TELUR ITIK PINDANG

**Weka Saputra<sup>1</sup>, Yoshi Lia Anggrayni<sup>2</sup> dan Pajri Anwar<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian UNIKS

<sup>2</sup> Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian UNIKS

### ABSTRACT

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan level persentase daun jambu biji terhadap kualitas hedonik telur itik pindang. Metode penelitian menggunakan eksperimen dengan 4 perlakuan dan 30 kali ulangan (panelis). Masing-masing perlakuan terdiri dari 20 butir telur itik. Perlakuan terdiri atas TP1 = Tanpa daun jambu biji sebagai control ( 0% ) TP2 = Level Daun Jambu Biji ( 1% ) TP3 = Level Daun Jambu Biji ( 2% ) TP4 = Level Daun Jambu Biji ( 3% ). Variabel yang digunakan adalah warna, rasa, aroma dan tingkat kesukaan. Analisis data statistik menggunakan analisis sensori uji hedonik, hasil rata-rata tersebut di tabulasi kedalam analisis sidik ragam. Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, bahwa penambahan level persentase telur itik pindang secara numerik meningkat dari cita rasa, aroma, warna dan tingkat kesukaan telur itik pindang. Hasil statistik dari uji hedonik penambahan level persentase daun jambu biji tidak berpengaruh nyata ( $p>0,05$ ) terhadap penilaian nilai rasa, aroma dan warna dan sangat berpengaruh nyata ( $p<0,01\%$ ), terhadap tingkat kesukaan telur itik pindang. Nilai panelis uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa dan tingkat kesukaan berturut-turut TP1 (3,33), TP2 (3,47), TP3(3,67), TP4(3,57), aroma TP1(3,27), TP2(3,30), TP3(3,63), TP4(3,43) rasa TP1(3,30), TP2(3,57), TP3(3,87), TP4(3,67), dan tingkat kesukaan TP1 (2,73), TP2 (3,23), TP3 (4,00) dan TP4 (3,40). Hasil penelitian perlakuan TP3 lebih didominasi disukai oleh panelis, yang memiliki cita rasa, kesukaan, warna dan aroma yang khas dari telur itik pindang.

Kata Kunci: Daun Jambu Biji, Uji Hedonik, Telur Itik Pindang

## THE EFFECT OF ADDED LEVELS OF GUAVE SEED LEAVES ON HEDONIC QUALITY PINDANG DUCK EGG

### ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of increasing the percentage level of guava leaves on the hedonic quality of pindang duck eggs. The research method used experiments with 4 treatments and 30 replications (panelists). Each treatment consisted of 20 duck eggs. The treatments consisted of TP1 = No guava leaf as control (0%) TP2 = Guava Leaf Level (1%) TP3 = Guava Leaf Level (2%) TP4 = Guava Leaf Level (3%). The variables used are color, taste, aroma and level of preference. Statistical data analysis using hedonic test sensory analysis, the average results are tabulated into analysis of variance. Based on the results of the research that has been carried out, that the addition of the percentage level of pindang duck eggs numerically increases the taste, aroma, color and level of preference of pindang duck eggs. The statistical results of the hedonic test adding the percentage level of guava leaves had no significant effect ( $p>0.05$ ) on the value of taste, aroma and color and had a very significant effect ( $p<0.01\%$ ) on the level of preference for pindang duck eggs. The value of hedonic test panelists on color, aroma, taste and level of preference, respectively TP1 (3.33), TP2 (3.47), TP3 (3.67), TP4 (3.57), aroma TP1 (3.27), TP2(3.30), TP3(3.63), TP4(3.43) flavor TP1(3.30), TP2(3.57), TP3(3.87), TP4(3.67), and the level of preference TP1 (2.73), TP2 (3.23), TP3 (4.00) and TP4 (3.40). The results of the research on TP3 treatment were preferred by panelists, who had the distinctive taste, preference, color and aroma of pindang duck eggs.

Keywords: Guava Leaves, Hedonic Test, Pindang Duck Eggs

### PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu bahan makanan yang mudah dicerna dan banyak

diminati masyarakat. Telur adalah bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi

antara lain protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Telur memiliki kekurangan yaitu mudah rusak yang dipengaruhi oleh keadaan lingkungan, suhu, kelembapan dan panas sehingga diperlukan adanya proses pengolahan telur seperti mayones, tepung telur, telur asin, abon telur dan telur pindang. Pengolahan telur yang paling mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama adalah telur itik pindang.

Menurut Sudaryani (2009), telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Menurut Koswara (2009), telur merupakan bahan pangan yang sempurna, karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap bagi pertumbuhan. Menurut Komala (2008), kandungan gizi telur pada umumnya terdiri atas: air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral namun kadar lemak pada putih telur hampir tidak ada. Oleh karena itu telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk anak-anak yang sedang tumbuh dan memerlukan protein dan mineral dalam jumlah banyak dan juga dianjurkan diberikan kepada orang yang sedang sakit untuk mempercepat proses kesembuhannya. Telur yang bisa dikonsumsi antara lain berasal dari unggas seperti ayam, itik, angsa dan beberapa jenis burung seperti burung unta dan burung puyuh.

Menurut Resi (2009), telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur itik umumnya berukuran besar dan memiliki warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Kulit telur itik lebih tebal bila dibandingkan dengan telur ayam, membran dalam yang lebih tebal, dan pori-pori pada kulit telur juga lebih banyak pula. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 gram. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 g kandungan gizi dalam satu telur itik mentah dengan ukuran besar mengandung 9g protein yaitu sekitar 18% dari asupan protein yang dibutuhkan kebanyakan orang setiap hari. Tubuh kita memerlukan asupan protein dalam jumlah besar setiap hari. Hal ini tak terlepas dari peran protein yang merupakan komponen utama dari berbagai bagian tubuh anda, termasuk kulit, otot dan organ. Protein terus menerus digunakan untuk memperbaiki dan memelihara sel-sel, terutama pada masa kanak-kanak, saat hamil, atau setelah berolahraga.

Menurut Suprpti (2002), telur pindang merupakan telur yang dimasak dengan bumbu-

bumbu, yang meliputi bawang merah, bawang putih, serih, daun salam, dan garam. Warna merah pada kulit luar telur pindang diperoleh dengan mencampurkan kulit bawang merah ataupun daun jambu biji dalam proses perebusan telur pindang. Telur pindang yang bagus yaitu memiliki permukaan kulit telur atau cangkang telur berwarna coklat kehitaman, serta bagian dalam telur matang keseluruhan. Olahan telur yang direbus menggunakan herba-herba tertentu. Sehingga memiliki rasa, aroma dan kenampakan yang khas, Kekhasan rasa dan tampilan warna telur pindang umumnya berasal dari bahan alami yang ditambahkan dalam pembuatan yaitu daun jambu biji. Karakteristik produk akhir ditentukan pada proses perebusan. Untuk mengeluarkan tanin dalam pembuatan telur pindang proses perebusan sangat berperan penting Daun jambu biji diduga mengandung tanin yang bersifat menyamak kulit telur sehingga memperpanjang umur simpan telur.

Hasil penelitian Kadir (2017) menyatakan bahwa rata-rata nilai persentase panelis terhadap kesukaan telur pindang yang dihasilkan yaitu dari level 0%, 1%, 2%, dan 3% yaitu 3,43 (agak suka), 3,64 (agak suka), 4,01 (suka), 2,98 (tidak suka). Hal ini menunjukkan bahwa level persentase jambu biji yang disukai panelis yaitu level 2% dan level yang tidak disukai panelis level persentase daun jambu biji 3%. Pada penelitian ini kesukaan memiliki kaitan dengan rasa. Hal ini disebabkan karena penambahan level persentase daun jambu biji yang terlalu banyak dapat menimbulkan rasa sepat sehingga dapat berpengaruh pada kesukaan.

Menurut Ide (2011), daun jambu biji (*Psidium guajava L.*) merupakan daun tunggal yang berbentuk bulat telur, ujungnya tumpul, pangkal membulat dan tepinya rata. Daun jambu biji (*Psidium guajava L.*) memiliki panjang 6-14 cm dan lebar 3- 6 cm. Daun ini berwarna hijau kekuningan dan mempunyai pertulangan yang menyirip. Daun jambu biji mengandung flavan-3,4-diols yang tergolong senyawa tanin sehingga dapat menggantikan bahan pewarna kimia. Selain itu, tanin juga dapat mengawetkan dan memberikan cita rasa khas pada telur. Selain kandungan tanin, daun jambu biji mengandung minyak atsiri yang dapat menghilangkan aroma amis pada telur. Banyaknya daun jambu biji yang ditambahkan dapat mempengaruhi kualitas telur pindang yang dihasilkan karena adanya keterlibatan tanin dan minyak atsiri dalam proses pembuatan.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2020-Januari 2021, bertempat di Laboratorium Dasar Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi.

### Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan, panci aluminium, kompor gas, alat pengaduk, kain pembersih, alat penirisan atau penyaring, nampan, pisau, piring kecil, sendok, tisu dan gelas.

Bahan yang digunakan adalah telur itik MA 1000 umur satu hari sebanyak 80 butir, garam dapur, bawang merah, daun jambu biji (*Psidium guajava L.*) yang masih segar dan daun salam (*Syzygium polyanthum*) yang masih segar.

### Rancangan Penelitian

Penelitian ini dilakukan secara eksperimental dengan menggunakan Metode Analisis Uji Hedonik dengan 4 perlakuan, masing-masing perlakuan terdiri dari 20 butir telur itik pindang. Perlakuan tersebut terdiri atas:

TP1 = Tanpa daun jambu biji sebagai control ( 0% )

TP2 = Level Daun Jambu Biji ( 1% )

TP3 = Level Daun Jambu Biji ( 2% )

TP4 = Level Daun Jambu Biji ( 3% )

### Parameter yang Diukur

Penentuan kriteria penilaian pada tiap parameter menurut penelitian Kadir (2017). Penelitian ini menggunakan 30 panelis tidak terlatih. Pengujian organoleptik dilakukan dengan metode uji Sensori uji hedonik.

1. Warna

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Warna Telur Itik Pindang

Hasil organoleptik pada penerimaan keseluruhan panelis terhadap telur pindang bertujuan untuk menentukan persentase daun

Warna merupakan daya tarik dari suatu makanan. Kombinasi warna yang menarik dapat meningkatkan penerimaan terhadap makanan. Selain itu, warna dapat memberikan petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan.

2. Aroma

Aroma merupakan faktor yang berperan penting dalam pengujian produk, dimana aroma dapat memberikan kualitas pada produk dengan menggunakan indera penciuman yaitu bau yang terkandung dalam produk tersebut.

3. Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang penting dalam produk pangan. Rasa makanan dapat dibedakan oleh kuncup-kuncup cecapan yang terletak pada papilla yaitu noda merah jingga pada lidah.

4. Tekstur

Tekstur merupakan parameter yang sangat penting dalam menjaga mutu telur. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau perabaan dengan jari.

5. Kesukaan

Kesukaan merupakan penilaian akhir dari panelis dan merupakan kunci diterima atau tidaknya suatu produk yang dihasilkan. Kesukaan konsumen terhadap suatu produk didasari dengan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan.

### Analisis Data

Analisis data yang diperoleh pada penelitian ini diolah dengan menggunakan Analisis Sensori Uji Hedonik dengan 4 perlakuan. Hasil rata-rata penilaian atribut sensoris telur itik pindang di tabulasi kedalam analisis sidik ragam untuk menentukan pengaruh perlakuan.

jambu biji terhadap nilai warna dari telur pindang. Pengaruh penambahan level persentase daun jambu biji terhadap nilai hedonik warna telur itik pindang, nilai rata-rata warna telur itik pindang disajikan pada table 1.

Tabel 1 Nilai warna telur itik pindang

Perlakuan	Rataan Penilaian Panelis
TP1	3,33
TP2	3,47
TP3	3,67
TP4	3,57

keterangan : 1:Putih 2: agak putih 3: agak coklat 4: coklat 5: sangat coklat

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan level persentase daun jambu biji terhadap telur itik pindang tidak memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kualitas warna telur itik pindang. Nilai rata-rata warna telur itik pindang dari yang terendah hingga yang tertinggi yaitu 3,33 (TP1), 3,47 (TP2), 3,57 (TP4), 3,67 (TP3). Hasil penilaian menunjukkan bahwa panelis menyukai warna telur itik pindang pada perlakuan TP3 (3,67). Perlakuan TP3 dengan pemberian level persentase daun jambu biji dengan taraf 2% menyebabkan warna telur itik pindang menjadi coklat yang disebabkan oleh tanin yang terdapat dalam daun jambu biji. Sedangkan warna telur itik pindang yang kurang disukai pada perlakuan TP1 (3,33) dengan pemberian ekstrak daun jambu

Biji pada taraf 0 menyebabkan telur itik pindang menjadi warna putih pucat. Semakin tinggi persentase daun yang digunakan, maka kecerahan telur pindang menurun. Hal ini dikarenakan tanin dapat memberikan warna yang kecoklatan (Brown, 2015; Irianty dan Yenti, 2014). Oleh karena itu, semakin tinggi kadar tanin pada telur pindang, maka semakin rendah tingkat kecerahannya.

Hal ini sesuai dengan pendapat Maryati (2008), bahwa tanin yang terkandung dalam daun jambu biji akan bereaksi dengan protein yang terdapat pada kulit telur yang mempunyai 21 sifat menyerupai kolagen kulit hewan sehingga terjadi proses penyamakan kulit berupa endapan warna coklat yang dapat menutup pori-pori kulit telur. Dari hasil penelitian Handayani dan Nathan, (2018) tanin dalam jambu biji kombinasi dengan daun jati tidak memberi pengaruh yang signifikan terhadap rasio daun yang digunakan dalam perebusan telur pindang.

#### Aroma Telur Itik Pindang

Hasil organoleptik pada penerimaan keseluruhan panelis terhadap telur pindang bertujuan untuk menentukan persentase daun jambu biji terhadap nilai aroma dari telur pindang. Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera (Sinaga, 2007). Variasi dalam pengolahan makanan juga harus diperhatikan dalam perencanaan suatu menu makanan (Palacio dan Theis, 2009). Pengaruh pemanfaatan rebusan daun jambu biji terhadap nilai hedonik aroma telur itik pindang, nilai rata-rata aroma telur itik pindang disajikan pada tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata nilai aroma telur itik pindang

Perlakuan	Penilaian panelis
TP1	3,27
TP2	3,30
TP3	3,63
TP4	3,43

keterangan : Superskrip dengan huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata antar perlakuan ( $P < 0,05$ )

Tingkat penerimaan keseluruhan panelis pada telur pindang diukur untuk menentukan formulasi terbaik dari pemberian rebusan level persentase daun jambu biji. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun

jambu biji terhadap telur itik pindang tidak memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma dari telur itik pindang. Nilai rata-rata aroma telur itik pindang yang terendah hingga yang tertinggi yaitu 3,27 (TP1), 3,30 (TP2), 3,43

(TP4), 3,63 (TP3). Hal ini menunjukkan level yang diberikan dapat menghilangkan aroma telur yang amis menjadi agak beraroma dari daun jambu biji sehingga dapat meningkatkan kesukaan. Hal ini sesuai dengan pendapat Sinaga (2007) bahwa aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa panelis menyukai aroma telur itik pindang pada perlakuan TP3 hal ini dikarenakan bahwa pemberian level daun jambu biji hingga taraf 2% memberikan aroma yang enak terhadap penilaian panelis. Sedangkan aroma telur itik pindang yang kurang disukai pada perlakuan TP1 dan TP2 hal ini dikarenakan pada perlakuan TP1 tidak adanya pemberian level persentase daun jambu biji dan perlakuan TP2 pemberian level persentase daun jambu biji hingga taraf 1% sehingga telur itik pindang pada perlakuan memberikan bau amis terhadap telur itik pindang. Hal ini di duga dari daun jambu biji mengandung senyawa aktif yang terkandung pada jambu biji adalah tanin yang membuat perubahan dari aroma telur pindang. Hal ini sesuai dengan pendapat Yuliani (2012) bahwa

salah satu kandungan daun jambu biji adalah minyak atsiri. Minyak atsiri memiliki kandungan komponen aktif yang disebut terpenoid atau terpena. Zat inilah yang mengeluarkan aroma atau bau khas yang terdapat pada banyak tanaman.

Menurut kartika (2010) menyatakan bahwa aroma yaitu bau sukar diukur sehingga biasanya menimbulkan pendapat yang berlainan dalam menilai kualitas aromanya. Menurut Fadillah (2010) menyatakan bahwa kandungan kimia daun jambu biji berupa tanin dapat mengawetkan telur itik . pada daun jambu biji terdapat senyawa tanin antara 3,25-8,98%. Tanin yang bersifat menyamak kulit telur dapat memperpanjang umur simpan telur.

### Rasa Telur Itik Pindang

Hasil organoleptik pada penerimaan keseluruhan panelis terhadap telur pindang bertujuan untuk menentukan persentase daun jambu biji terhadap nilai Rasa dari telur pindang. Pengaruh penambahan level persentase daun jambu biji terhadap nilai hedonik rasa telur itik pindang, nilai rata-rata rasa telur itik pindang disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata nilai rasa telur itik pindang

Perlakuan	Penilaian panelis
TP1	3,30
TP2	3,57
TP3	3,87
TP4	3,67

*keterangan : 1: Sangat tidak berasa Daun Jambu Biji 2: tidak berasa Daun Jambu Biji(tidak sepat) 3: agak berasa Daun Jambu Biji(agak sepat) 4: berasa daun jambu biji (sepat) 5: sangat berasa Daun Jambu Biji(sangat sepat).*

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penambahan level persentase daun jambu biji terhadap telur itik pindang tidak memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap rasa telur itik pindang. Nilai rata-rata rasa telur itik pindang dari yang terendah hingga yang tertinggi yaitu 3,30 (TP1), 3,57 (TP2), 3,67 (TP4) dan 3,87 (TP3). Secara numerik penambahan level persentase jambu biji dalam olah telur itik pindang dapat meningkatkan nilai rasa telur itik pindang. Cita rasa telur itik pindang juga di dapat dari penambahan garam. Tujuan penambahan garam dalam penelitian juga sebagai penambah agar makanan lebih sedap rasa dan baunya.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa penilai hedonik dari panelis menyukai rasa telur itik pindang pada perlakuan TP3, dibandingkan pada peningkatan level persentase daun jambu biji, ini dikarenakan perlakuan TP3 (3,87) penambahan persentase level 2% daun jambu biji menjadikan titik normal rasa panelis yang khas pada telur itik pindang sehingga panelis sangat menyukai perlakuan ini. Semakin tinggi penambahan level persentase daun jambu biji maka telur pindang akan semakin sepat. Daun jambu memiliki rasa khas yang sepat sehingga akan menghasilkan rasa sepat seiring dengan penambahan persentase daun jambu biji. Hal ini didukung oleh pernyataan Kurniawati (2006) bahwa daun jambu biji mengandung metabolit

sekunder, terdiri dari tanin, polifenolat, flavonoid, monoterpenoid, siskulterpen, alkaloid, kuinon saponin dan minyak atsiri. Selanjutnya Robinson (1995) menjelaskan bahwa, sifat dari tanin memiliki rasa sepat dan pada umumnya tanin terdapat pada setiap tanaman yang kandungannya berbeda tergantung pada jenis tanaman, umur dan organ-organ dari tanaman itu sendiri.

### Tingkat Kesukaan Telur Itik Pindang

Pengaruh pemanfaatan level persentase daun jambu biji terhadap nilai hedonik tingkat kesukaan telur itik pindang, nilai rata-rata tingkat kesukaan telur itik pindang disajikan pada tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata nilai tingkat kesukaan

Perlakuan	Penilaian panelis
TP1	2,73 <sup>a</sup>
TP2	3,23 <sup>b</sup>
TP3	4,00 <sup>bc</sup>
TP4	3,40 <sup>c</sup>

*keterangan : Superskrip dengan huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata antar perlakuan ( $P < 0,05$ )*

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penambahan persentase level daun jambu biji terhadap telur itik pindang memberikan pengaruh sangat nyata ( $P > 0,01$ ) terhadap tingkat kesukaan dari telur itik pindang. Nilai rata-rata tingkat kesukaan telur itik pindang dari yang terendah hingga yang tertinggi yaitu 2,73 (TP1), 4,00 (TP3), 3,40 (TP4), dan 3,23 (TP2). Tingkat kesukaan cenderung linear terhadap nilai hedonik warna, rasa, dan aroma. Penilai tingkat kesukaan dilihat dari panca indra yg dinilai dari warna, rasa dan aroma. Hasil dari penelitian perlakuan persentase penambahan level persentase daun jambu biji di dominasi pada perlakuan TP3, yang memiliki warna, rasa dan aroma yang khas dari penambahan daun jambu biji tersebut.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tingkat kesukaan telur itik pindang pada perlakuan TP3 (4,00), hal ini dikarenakan penambahan ekstrak daun jambu biji hingga taraf 2% menghasilkan telur itik pindang dengan citra rasa yang sesuai dengan kareteria pinilai panelis yang diinginkan oleh panelis. Hal ini sesuai dengan pendapat Nastiti (2007) bahwa penggunaan daun jambu biji yang berlebihan akan mempengaruhi citarasa telur pindang karena tanin dapat menimbulkan rasa sepat.

Hasil dari penelitian, tingkat kesukaan memiliki kaitan dengan aroma, warna dan dominan pada tingkat rasa dari telur itik pindang. Nilai uji hedonik tingkat kesukaan dari hasil penelitian lebih disukai pada perlakuan TP3 jika

di bandingkan pada tingkal persentase level TP4 lebih tinggi. Hal ini disebabkan karena penambahan persentase level daun jambu biji yang terlalu banyak dapat menimbulkan rasa sepat sehingga dapat berpengaruh pada tingkat kesukaan. Hal ini sesuai dengan pendapat Nastiti (2007) bahwa penggunaan daun jambu yang berlebihan dikhawatirkan akan mempengaruhi citarasa telur pindang karena tanin dapat menimbulkan rasa sepat.

Kadar tannin masing – masing sumber tannin berbeda berdasarkan literatur yang ada yaitu daun jambu biji kadar taninnya 17,4 %, kulit bawang merah 16,62%. Sumber tannin yang tertinggi yaitu daun jambu biji 17,4% dimana semakin tinggi kadar tannin yang berperan sebagai zat aktif akan mengalami penurunan terhadap kadar protein telur pindang (Tandi, 2010). Salah satu fungsi sumber tannin yaitu untuk mengawetkan telur, mengatasi terjadinya kerusakan dan mencegah penurunan nilai gizinya, mempertahankan rasa, aroma, dan warna telur.

Tujuan olahan telur pindang salah satu adalah mempertahankan kualitas dari telur tersebut sehingga nilai rasa, aroma dan warna telur bisa di pertahankan. Salah satu tujuan dari penambahan persentase level daun jambu biji adalah sebagai mempertahankan tingkat kualitas dari telur pindang. Telur yang dipindang Telur pindang memiliki beberapa kelebihan antara lain biaya produksi murah dan dihasilkan telur yang memiliki daya simpan lebih lama di bandingkan

dengan pengawetan telur asin yang disimpan

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan, bahwa penambahan level persentase telur itik pindang secara numerik dapat meningkat dari cita rasa, aroma, warna dan tingkat kesukaan telur itik pindang. Hasil statistik dari uji hedonik penambahan level persentase daun jambu biji tidak berpengaruh yg nyata ( $p > 0,05$ ) terhadap penilaian nilai rasa, aroma dan warna dan sangat berpengaruh nyata ( $p < 0,01\%$ ), terhadap tingkat kesukaan telur itik pindang. Nilai panelis uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa dan tingkat kesukaan berturut-turut TP1 (3,33), TP2 (3,47), TP3(3,67), TP4(3,57), aroma TP1(3,27), TP2(3,30), TP3(3,63), TP4(3,43) rasa

### DAFTAR PUSTAKA

- Ahadi, M. (2003). *Kandungan Tanin Terkondensasi dan Laju Dekomposisi pada Serasah Daun Rhizospora mucronata lamk pada Ekosistem Tambak Tumpangsari, Purwakarta, Jawa Barat*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ajizah A., 2004. Sensitivitas Salmonella Typhimurium Terhadap Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*), *Bioscientie*, 1(1):31-38
- Cahyono, B. 2010. *Mengenal Guava*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Citra. 2014. *Pengaruh Perebusan Telur Dengan Daun Jambu Biji Terhadap Komposisi Kimia dan Mikrobial Telur Pindang*. Skripsi. Ilmu dan Industri Peternakan. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Figoni, Paula. (2008). *How Baking Works*. Edisi 2. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Haryono. 2000. *Langkah-langkah teknis uji kualitas telur konsumsi ayam ras*. Jakarta
- Ide P. 2011. *Health Secret of Turmeric*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo, 2011.

pada suhu ruang.

### KESIMPULAN

TP1(3,30), TP2(3,57), TP3(3,87), TP4(3,67), dan tingkat kesukaan TP1 (2,73), TP2 (3,23), TP3 (4,00) dan TP4 (3,40). Dapat di simpukan bahwa dari uji hedonik panelis level persentase penambahan daun jambu biji di dominasi pada perlakuan TP3, yang memiliki cita rasa, kesukaan, warna dan aroma yang khas dari telur itik pindang.

### SARAN

Dilihat dari kesimpulan diatas penelitian menyarankan untuk penelitian lanjutan dengan varian bahan lain untuk menambah cita rasa, aroma, warna dan menambah daya tingkat suka masyarakat terhadap olahan telur itik pindang.

- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student master Animal Science, Fac. Agriculture-UPM.
- Koswara, S. (2009) *Teknologi Pengolahan Telur* . eBook Pangan.com
- Krisnaningsih, A.T. Nugroho dan M. Hayati. 2014. *Pemanfaatan Berbagai Ekstrak Buah Lokal Sebagai Alternatif Acidulant Alami Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Telur Pindang*. *Jurnal Cendekia* 12(3) : 49-56
- Kurniawati, A. 2006. *Formulasi gel antioksidan ekstrak daun jambu biji (Psidium guajava L.) dengan menggunakan aquapec HV-505*. Skripsi. Jurusan Farmasi FMIPA. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2011. *Produksi Ternak Unggas*. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Maryati, J. dan Karmila. 2008. *Pemanfaatan daun jambu biji (Psidium guajava L) sebagai alternatif pengawetan telur ayam ras*. Program Studi FMIPA UNM. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nastiti, D. 2007. *Kadar tanin dan pencernaan in vitro telur pindang dengan lama perebusan yang berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

- Payne-Palacio, June and Monica Theis. 2009. *Introduction to foodservice*. Pearson Education, inc.\_\_\_\_
- Parimin. 2005. Jambu Biji. *Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Resi, K.2009. Pengaruh Sistem Pemberian pakan yang Mengandung Duckweed Terhadap Produksi Telur Itik Lokal. Skripsi. Fakultas Peternakan.Universitas Mataram. Mataram.
- Robinson, T., 1995, *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, Edisi VI, Hal 191-216, Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, ITB, Bandung
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Sinaga. (2007). *Skizofrenia & Diagnosis Banding*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi daging. Yogyakarta: Gajah mada University Press.
- Sofiah, B.D, dan T.S. Achyar. 2008. *Penilaian Indera*. Universitas Padjajaran Jatinegoro.
- Sudaryani. 2003, Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta. Suprapti, L. M. 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur dan Telur Beku*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, M. L. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia*. Bandung. Temu teknis Fungsional non Peneliti. Balai Penelitian Ternak. Bogor. Kurtini, T., K.
- Steenis, v.D.C., 2008. *Flora*. Jakarta: PT.Pradnya Paramita
- Marotz LR, Cross MZ, Rush JM. 2005. *Health, Safety, and Nutriion For Young Child 6<sup>th</sup> Edition*. USA : The Thompson Cooperation.
- Nova dan D. Septinova. 2011. *Produksi Ternak Unggas. Anugrah Utama Raharja (AURA)*. Bandar Lampung.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Yuanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Yuliani,S.Suyanti Satuhu, 2021, "Panduan Lengkap Minyak Atsiri", Penebar Swadaya, Jakarta