

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Interaksi Metode Penggaraman dan Lama Pemeraman terhadap Uji Organoleptik Telur Puyuh Asin

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa terdapat interaksi metode penggaraman dan lama pemeraman memberikan pengaruh nyata terhadap rasa asin putih telur puyuh asin ($P=0,013$) dan kemasiran telur puyuh asin ($P=0,004$). Hasil analisis menunjukkan tidak terdapat interaksi antara metode dan lama pemeraman terhadap warna kuning, warna putih, aroma dan tekstur telur puyuh asin (Lampiran 2). Berdasarkan hasil analisis kemasiran kuning telur puyuh yang diasinkan memberikan pengaruh nyata ($P=0,004$) dengan kriteria intensitas rendah–intensitas tinggi yaitu tidak masir–sangat masir (Lampiran 4). Nilai rata-rata panelis terhadap semua perlakuan menghasilkan nilai 5,11-10,12 yang menunjukkan bahwa penilaian tersebut dalam kategori intensitas sedang hingga kategori tinggi.

Kemasiran dipengaruhi oleh garam yang masuk ke dalam kuning telur, waktu pemeraman yang semakin lama membuat garam yang masuk ke kuning telur semakin banyak. Sesuai pendapat Arief *et al.* (2013), kemasiran dalam proses pengasinan telur terjadi karena adanya garam yang masuk ke dalam kuning telur. Akibat adanya tekanan osmosis, semakin lama telur diasinkan semakin banyak garam di kuning telur maka air di kuning telur akan semakin banyak yang keluar ke kuning telur dan semakin masir telur yang dihasilkan. Diperjelas oleh Hidayat (2007) bahwa kemasiran telur asin terjadi karena masuknya NaCl ke dalam kuning telur, yang menyebabkan kuning tersebut mengalami denaturasi karena komponen air dalam protein tertarik keluar. Denaturasi pada kuning telur menyebabkan telur asin masir karena lemak dalam kuning telur menjadi pecah. Kandungan minyak dalam kuning telur sangat berpengaruh dalam menentukan tingkat kemasiran. Kemasiran dari kuning telur juga dipengaruhi oleh besaran minyak yang keluar, kekuatan gel dari kuning telur dan diameter granula kuning telur. Semakin tinggi nilai ketiga kriteria mutu tersebut, kemasiran kuning telur dihasilkan semakin tinggi (Novia *et al.*, 2011).

Berdasarkan hasil analisis rasa asin putih telur puyuh yang diasinkan memberikan pengaruh nyata ($P=0,013$) dengan kriteria intensitas rendah-intensitas tinggi yaitu tidak asin–sangat asin. Nilai rata-rata panelis terhadap semua perlakuan menghasilkan nilai 3,61-10,12 yang menunjukkan bahwa penilaian tersebut dalam kategori intensitas rendah hingga kategori tinggi. Intensitas rendah dengan nilai 3,61 menunjukkan bahwa kurangnya rasa asin pada telur, sedangkan intensitas tinggi dengan nilai 10,12 menunjukkan bahwa rasa asin pada telur sangat terasa asin.

Telur puyuh asin yang diasinkan dengan metode larutan garam yang tidak menghalangi masuknya garam melalui pori-pori memiliki rasa yang lebih asin dibandingkan dengan telur puyuh yang diasinkan dengan metode pembalutan hal ini sesuai dengan pendapat Lukito *et al.* (2012) bahwa perlakuan pengasinan dengan menggunakan larutan garam menghasilkan telur puyuh asin dengan kadar NaCl paling tinggi. Hal ini dikarenakan perendaman dengan menggunakan larutan garam akan mempermudah penyerapan garam dari luar ke dalam telur melalui pori-pori. Selain metode pengasinan, rasa asin juga dipengaruhi dengan lama pemeraman, semakin lama telur diperam maka semakin banyak garam yang masuk ke dalam putih telur. Sesuai dengan pendapat Salim *et al.* (2017), rasa telur asin umumnya terasa asin, sesuai dengan tingkat pemberian garam atau media dalam pembuatan telur asin dan juga lama pemeraman. Rasa telur asin yang diperam lebih lama mempunyai rasa paling asin daripada telur asin yang diperam dengan waktu yang lebih singkat. Rasa asin terjadi karena proses difusi NaCl melewati pori-pori cangkang telur menuju isi telur sehingga telur menjadi asin (Yuniati, 2010).

Berdasarkan hasil analisis warna kuning, warna putih, aroma dan tekstur telur puyuh yang diasinkan memberikan pengaruh tidak nyata dengan kriteria intensitas rendah–intensitas tinggi yaitu pada warna kuning telur (kuning-orange), warna putih telur (putih-putih kecoklatan), aroma (sangat amis–tidak amis) dan tekstur (kenyal-sangat kenyal). Warna kuning dan warna putih pada telur puyuh asin memiliki nilai yang tidak berbeda jauh pada setiap perlakuan, dikarenakan waktu yang digunakan kurang lama serta metode yang dipakai tidak memiliki kandungan mineral yang tinggi, sehingga sulit untuk menemukan perbedaan

disetiap perlakuannya. Hal ini sependapat dengan Prihantari *et al.* (2010) bahwa warna pada telur asin dipengaruhi oleh kandungan mineral dari media pemeraman dan lama pemeraman, sehingga semakin banyak media yang digunakan dalam pemeraman telur dan semakin lama waktu pemeraman yang dilakukan maka warna telur akan semakin gelap. Warna telur asin yang baik yaitu bagian kuning berwarna kuning kecoklatan atau kemerahan dan bagian putih berwarna putih. Sesuai pendapat Yosi *et al.* (2018), warna telur asin secara keseluruhan masih sama yaitu putih pada bagian putih telur dan berwarna agak kecoklatan pada bagian kuning telur.

Aroma pada telur puyuh asin tidak memiliki perbedaan antara perlakuannya, dikarenakan aroma sangat sulit dibedakan. Sesuai pendapat Moehyi (1992) menyatakan “Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap”. Aroma amis pada telur puyuh asin sulit dibedakan karena hampir memiliki aroma yang sama. Bau amis yang sulit dibedakan, namun, aroma yang dihasilkan tidak berbau busuk.

Tekstur pada telur puyuh asin memiliki nilai yang tidak berbeda jauh dikarenakan tekstur lebih dipengaruhi oleh kadar air yang masuk ke telur puyuh asin dan umur telur, sesuai dengan pendapat Nurhidayat (2013), proses pengasinan kemampuan NaCl untuk mengikat air mempunyai afinitas yang lebih besar dari pada protein menyebabkan jarak antara molekul protein semakin dekat sehingga interaksi antara molekul protein semakin kuat. Ikatan yang kuat tersebut menyebabkan protein menggumpal sehingga menyebabkan tekstur protein semakin kenyal. Tekstur putih telur juga dipengaruhi kadar protein, suhu pemanasan, kekuatan ion dan adanya interaksi dengan komponen lain. Budiman *et al.* (2012) menambahkan bahwa peningkatan kekenyalan disebabkan kadar air yang rendah.

B. Pengaruh Metode Penggaraman terhadap Uji Organoleptik Telur Puyuh Asin

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa pada metode penggaraman memberikan pengaruh tidak nyata terhadap warna kuning, warna putih, aroma, tekstur, rasa asin dan kemasiran telur puyuh asin (Tabel 1).

Tabel 1. Pengaruh metode penggaraman terhadap karakter organoleptik telur puyuh asin

Variabel	Metode penggaraman		Nilai P
	Larutan garam	Adonan garam	
Warna kuning	7,58	7,87	0,538
Warna putih	8,03	7,82	0,662
Aroma	7,02	6,56	0,344
Tekstur	6,85	6,82	0,959
Rasa asin	7,61	8,02	0,517
Kemasiran	6,86	7,45	0,431

Berdasarkan hasil analisis pengaruh metode penggaraman memiliki hasil berpengaruh tidak nyata terhadap warna kuning dan warna putih telur puyuh asin. Nilai yang dihasilkan berkisar 7,58-8,03, memiliki jarak nilai yang tidak jauh berbeda. Metode penggaraman hanya sebagai media masuknya kadar NaCl pada saat proses pemeraman dan tekstur telur tidak dipengaruhi oleh metode yang dipakai. Pengasinan telur puyuh asin menggunakan komposisi adonan dari garam, abu gosok, serbuk bata merah maupun larutan garam tidak memberikan pengaruh terhadap kekenyalan telur tersebut (Lukito *et al.*, 2012). Faktor yang memengaruhi kekenyalan putih telur asin yaitu kadar protein, pemanasan, kekuatan ion dan interaksi komponen lain (Ferdiaz *et al.*, 1992).

Pengaruh metode penggaraman berpengaruh tidak nyata. Proses pembuatan telur puyuh asin dengan berbagai metode, telur yang diasinkan dengan larutan garam mempunyai kadar garam yang paling tinggi, maka dari itu jika ingin membuat telur asin sebaiknya menggunakan metode perendaman dalam larutan garam, karena menghemat waktu, simpel, tidak membutuhkan bahan baku yang banyak (Lukito *et al.*, 2012). Metode penggaraman memiliki hasil yang lebih baik terhadap aroma, tekstur dan warna putih. Perendaman dalam larutan garam

commit to user

menyebabkan kadar air telur menurun sehingga warna orange pada kuning telur semakin pekat dan berminyak (Nursiwi *et al.*, 2013).

C. Pengaruh Lama Pemeraman terhadap Uji Organoleptik Telur Puyuh Asin

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa pada lama pemeraman memberikan hasil pengaruh sangat nyata ($P < 0,001$) terhadap warna kuning, warna putih, rasa asin, kemasiran telur puyuh asin dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tekstur. Hasil analisis menunjukkan pada lama pemeraman memiliki hasil berpengaruh tidak nyata terhadap aroma telur puyuh asin ($P = 0,758$) (Tabel 2).

Tabel 2. Pengaruh lama pemeraman terhadap karakter organoleptik telur puyuh asin

Variabel	Lama pemeraman		Nilai P
	5 hari	10 hari	
Warna kuning	6,59 ^b	8,86 ^a	<0,001
Warna putih	6,97 ^b	8,88 ^a	<0,001
Aroma	6,71	6,86	0,758
Tekstur	6,18 ^b	7,50 ^a	0,015
Rasa asin	6,00 ^b	9,63 ^a	<0,001
Kemasiran	4,86 ^b	9,45 ^a	<0,001

Berdasarkan hasil analisis lama pemeraman 10 hari memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan lama pemeraman selama 5 hari terhadap warna putih dan warna kuning telur puyuh asin, nilai dari hasil analisis berkisar antara 6,59-8,88, yang memiliki jarak nilai cukup jauh. Hal ini dipengaruhi oleh banyaknya kadar air pada proses pemeraman, kadar air semakin menurun membuat warna telur berubah menjadi lebih pekat. Sesuai dengan pernyataan Oktaviani *et al.* (2012) bahwa warna kuning telur sebelum mengalami proses pengasinan adalah kuning, warna akan berubah menjadi kuning kecoklatan, coklat tua, orange atau kuning cerah setelah melalui proses pengasinan. Lama pengasinan menyebabkan kadar air telur menurun sehingga warna orange pada kuning telur semakin pekat. Putih telur dengan waktu pemeraman yang singkat berwarna putih, sedangkan putih telur dengan pemeraman yang lama berwarna semakin pekat. Jadi semakin lama waktu pemeraman semakin tua/pekat warna putih telur (Salim *et al.*, 2017). Warna kuning yang kecoklatan dihasilkan karena pengaruh waktu pemeraman.

semakin lama waktu pemeraman, semakin banyak garam dan air yang masuk ke dalam kuning telur. Semakin lama telur dibungkus dengan adonan pasta pengasin, semakin banyak garam yang masuk ke dalamnya, sehingga telur menjadi awet dan asin (Putri, 2011).

Nilai tekstur pada pengaruh lama pemeraman berkisar antara 6,18-7,50. Tektur telur puyuh asin terhadap pengaruh lama pemeraman masuk kedalam kategori intensitas sedang (agak kenyal). Tekstur yang semakin kenyal dipengaruhi juga oleh kadar air yang masuk, semakin sedikit air yang masuk semakin keras tekstur telur puyuh asin. Tingkat kekenyalan yang cenderung semakin meningkat disebabkan pengaruh kadar air, kadar air yang sedikit akan menghasilkan tekstur yang kenyal (Budiman *et al.*, 2012). Sependapat dengan Novia *et al.* (2011) menjelaskan bahwa penilaian tekstur telur asin dipengaruhi oleh kadar air pada perlakuan. Tekstur telur asin dipengaruhi oleh kadar air yaitu dimana berkurangnya kadar air menimbulkan tekstur telur asin yang semakin keras. waktu pengasinan yang semakin lama akan menurunkan kekerasan putih telur sebaliknya kuning telur akan meningkat kekerasannya (Kaewmanee *et al.*, 2011).

Nilai hasil analisis terhadap rasa asin dan kemasiran pada pengaruh lama pemeraman berkisar antara 4,86-9,63. Rasa asin dan kemasiran sangat dipengaruhi oleh konsentasi garam yang masuk ke dalam pori-pori telur, semakin lama waktu pemeraman garam akan lebih banyak masuk ke dalam telur sehingga membuat rasa asin dan kemasiran akan berbeda pada pemeraman 5 hari dan 10 hari. Sesuai pendapat Kastaman *et al.* (2009), kadar NaCl telur asin dipengaruhi oleh seberapa besarnya penetrasi NaCl ke dalam telur. Penetrasi atau masuknya ion Na^+ dan Cl^- ke dalam telur asin dipengaruhi oleh ukuran kristal garam, konsentrasi garam yang digunakan dan lamanya pemeraman telur asin, juga besar dan jumlah pori-pori telur serta tingkat kemurnian NaCl yang digunakan. Kemasiran dalam proses pengasinan telur terjadi karena adanya garam yang masuk ke dalam kuning telur. Akibat adanya tekanan osmosis, semakin lama telur diasinkan semakin banyak garam di kuning telur maka air di kuning telur akan semakin banyak yang keluar ke kuning telur dan semakin masir telur yang dihasilkan (Arief *et al.*, 2013). Rasa telur asin yang diperam lebih lama

mempunyai rasa paling asin daripada telur asin yang diperam dengan waktu yang lebih singkat (Salim *et al.*, 2017).

Aroma menghasilkan nilai yang berbeda tidak nyata dikarenakan aroma cukup sulit dibedakan karena perbedaan tingkat indera penciuman panelis. Sependapat dengan Winarno (1992), aroma makanan banyak menentukan kelezatan bahan makanan. Aroma atau bau makanan banyak sangkut pautnya dengan alat panca indera hidung dan tidak tergantung pada penglihatan. Aroma sangat sulit dibedakan karena tingkat ketajaman indra penciuman setiap orang berbeda-beda.

D. Interaksi Metode Penggaraman dan Lama Pemeraman terhadap Uji Hedonik Telur Puyuh Asin

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa interaksi metode penggaraman dan lama pemeraman memberikan hasil berpengaruh tidak nyata terhadap warna, aroma, tekstur, rasa asin, kemasiran, citarasa dan overall telur puyuh asin (Lampiran 2). Hal ini disebabkan penilaian panelis bersifat subjektif pada setiap individunya. Penilaian panelis sangat di pengaruhi oleh fungsi panca indera panelis.

Warna dinilai dengan indera penglihatan dengan tingkat penglihatan setiap panelis berbeda. Salah satu faktor untuk menilai baik tidaknya mutu komoditi panelis menggunakan penglihatan dimana semakin cerah suatu bahan pangan atau produk menandakan masih layak nya bahan pangan atau produk untuk dikonsumsi karena warna paling cepat memberikan kesan secara subjektif. Warna cukup berpengaruh terhadap penilaian panelis, warna yang menarik akan menarik panelis untuk mencoba suatu produk. Sependapat dengan Setyaningsih (2008), apabila suatu produk memiliki warna yang menarik dapat meningkatkan selera konsumen untuk mencoba makanan tersebut, warna menjadi atribut kualitas yang paling penting, walaupun suatu produk pangan bernilai gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik, namun apabila warna yang ditampilkan kurang menarik akan menyebabkan produk pangan kurang diminati oleh konsumen.

Penilaian panelis terhadap tekstur telur puyuh asin juga sangat bervariasi karena indera perasa setiap individu berbeda-beda. Sependapat dengan Kartika *et al.* (1988), tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dirasakan dengan mulut pada waktu makanan digigit, dikunyah dan ditelan. Kekenyalan merupakan ukuran yang tidak berdimensi. Kekenyalan ditunjukkan dengan membandingkan dua luasan grafik yang dihasilkan karena pengaruh gaya yang diberikan pada sampel tersebut. Semakin kental telur asin maka nilai kekenyalannya juga semakin besar (Hardiman, 1991).

Penilaian panelis terhadap rasa asin dan kemasiran telur puyuh asin memberikan pengaruh tidak nyata dikarenakan panelis kurang dapat membandingkan rasa asin dan kemasiran telur puyuh asin. Kadar NaCl merupakan faktor yang paling besar dalam menentukan tingkat kemasiran dan rasa asin. Sependapat dengan Budiman *et al.* (2012) bahwa faktor-faktor yang menyebabkan tidak adanya pengaruh terhadap tingkat keasinan telur adalah karena rendahnya kadar NaCl pada perlakuan, sehingga kriteria rasa asin yang dihasilkan masih kurang, baik pada kuning telur maupun putih telur. Rasa asin putih telur muncul akibat garam yang masuk ke dalam telur melalui kerabang telur (Pracoyo, 2017). Menurut Sultoni (2004), bahwa karakteristik tingkat keasinan telur asin sangat dipengaruhi oleh kadar air dan kadar garam dari telur sehingga nantinya dapat berpengaruh terhadap tingkat kesukaan.

Uji hedonik sangat bergantung pada penilaian subjektif panelis, hal ini menyebabkan interaksi metode dan lama pemeraman tidak memiliki nilai yang signifikan dan dengan penilaian panelis dapat diketahui apakah produk diterima oleh panelis atau tidak. Sesuai dengan pendapat Soekarto (1985) menyatakan dalam uji kesukaan, panelis diminta tanggapan pribadinya tentang suka atau ketidaksukaannya dan juga mengemukakan tingkat kesukaannya yang mana uji kesukaan selalu berkaitan dengan eksistensi produk dan daya terima terhadap produk tersebut. Uji kesukaan terhadap suatu produk dimaksudkan untuk mengukur respon atau kesukaan panelis terhadap sifat-sifat sampel secara keseluruhan. Kesukaan merupakan penilaian akhir dari panelis dan merupakan kunci diterima atau tidaknya suatu produk yang dihasilkan (Diky *et al.*, 2017). Uji hedonik sangat berkaitan dengan uji sensori, karena bergantung pada panca indera

manusia. Uji sensoris adalah cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap suatu produk pangan (Winarno *et al.*, 2002). Uji sensoris pada suatu produk pangan yang meliputi warna, rasa dan aroma sangat penting dilakukan karena berkaitan dengan penerimaan konsumen (Yosi *et al.*, 2018).

E. Pengaruh Metode Penggaraman terhadap Uji Hedonik Telur Puyuh Asin

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa pada metode penggaraman memberikan pengaruh tidak nyata terhadap warna, aroma, tekstur, rasa asin, kemasiran, citarasa dan overall telur puyuh asin (Tabel 3).

Tabel 3. Pengaruh metode penggaraman terhadap karakter hedonik telur puyuh asin

Variabel	Metode penggaraman		Nilai P
	Larutan garam	Adonan garam	
Warna	5,95	6,00	0,853
Aroma	5,39	5,54	0,535
Tekstur	5,81	5,69	0,608
Rasa asin	5,02	5,26	0,448
Kemasiran	5,73	5,80	0,816
Citarasa	5,76	5,87	0,657
Overall	5,76	5,80	0,852

Berdasarkan hasil analisis pengaruh metode penggaraman terhadap karakter hedonik memiliki nilai yang tidak berbeda jauh. Nilai yang dihasilkan berkisar 5,02-6,00 dengan kriteria netral – agak suka. Uji hedonik bersifat subyektif, metode penggaraman berpengaruh tidak nyata karena tidak terlihat perbedaan pada metode penggaraman dengan larutan garam atau pemeraman dengan adonan garam. Menurut Setyaningsih (2008) bahwa warna menjadi atribut kualitas yang paling penting, walaupun suatu produk pangan bernilai gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik, namun apabila warna yang ditampilkan kurang menarik akan menyebabkan produk pangan kurang diminati oleh konsumen. Pengujian dengan indera penglihat masih sangat menentukan dalam pengujian sensoris warna pada produk pangan (Putri, 2011).

Penilaian tekstur dari metode penggaraman dengan larutan garam dan adonan garam pada uji hedonik berpengaruh tidak nyata dikarenakan tekstur dipengaruhi oleh kadar air yang masuk ke dalam telur. Sesuai pendapat Kastaman *et al.* (2009) bahwa tekstur air dipengaruhi oleh kadar air. Berkurangnya kadar air menyebabkan tekstur telur asin semakin keras. Adanya air dalam bahan makanan menyebabkan bahan tersebut mudah rusak dikarenakan air adalah media yang baik bagi perkembangan mikroorganisme. Tingkat kesukaan panelis tidak terlihat perbedaannya karena panelis memiliki penilaiannya masing-masing. Sesuai dengan pendapat Kartika *et al.* (1988), semakin tinggi konsentrasi suatu rasa maka semakin menurun tingkat kesukaan suatu bahan pangan. Penilaian kesukaan terhadap rasa asin berbeda-beda untuk masing-masing panelis.

Pengaruh metode penggaraman terhadap tingkat kesukaan panelis overall telur puyuh asin memberikan pengaruh tidak nyata. Hal ini dikarenakan faktor perbedaan metode tidak dapat dibedakan oleh panelis dalam memberikan penilaian kesukaan. Kesukaan dan penerimaan konsumen terhadap suatu bahan tidak hanya dipengaruhi oleh satu faktor, akan tetapi dipengaruhi oleh berbagai macam faktor sehingga menimbulkan penerimaan yang utuh. Parameter overall ini hampir sama dengan kenampakan suatu produk secara keseluruhan, yang berfungsi untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen (Arief *et al.*, 2013). Penerimaan panelis terhadap kesukaan telur puyuh asin yang diasinkan dengan berbagai metode relatif tidak berbeda, yaitu antara agak suka sampai suka. Soekarto (1985) menyatakan dalam uji kesukaan, panelis diminta tanggapan pribadinya tentang suka atau ketidaksukaannya dan juga mengemukakan tingkat kesukaannya yang mana uji kesukaan selalu berkaitan dengan eksistensi produk dan daya terima terhadap produk tersebut.

F. Pengaruh Lama Pemeraman terhadap Uji Hedonik Telur Puyuh Asin

Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa pada lama pemeraman memberikan hasil berpengaruh sangat nyata ($P < 0,001$) terhadap warna, tekstur, rasa asin, kemasiran, citarasa, overall dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aroma telur puyuh asin (Tabel 4).

Tabel 4. Pengaruh lama pemeraman terhadap karakter hedonik telur puyuh asin

Variabel	Lama pemeraman		Nilai P
	5 hari	10 hari	
Warna	5,55 ^b	6,40 ^a	<0,001
Aroma	5,14 ^b	5,79 ^a	0,010
Tekstur	5,32 ^b	6,18 ^a	<0,001
Rasa asin	4,51 ^b	5,77 ^a	<0,001
Kemasiran	5,16 ^b	6,38 ^a	<0,001
Citarasa	5,22 ^b	6,40 ^a	<0,001
Overall	5,20 ^b	6,36 ^a	<0,001

Berdasarkan hasil analisis pengaruh lama pemeraman menghasilkan nilai kisaran 4,51-6,40 dengan kriteria agak tidak suka-agak suka. Warna kuning yang dihasilkan pada pemeraman 10 hari lebih berwarna orange dibandingkan pada pemeraman 5 hari. Warna yang disukai pada telur asin yaitu putih pada bagian putih telur dan kuning kemerahan pada bagian kuning telurnya (Putri, 2011). Kemasiran, rasa asin dan citarasa agak disukai oleh panelis dikarenakan rasa dipengaruhi dengan kadar garam yang masuk dan lama pemeraman, semakin lama proses pemeraman semakin tinggi kadar garam yang masuk. Menurut Lesmayati dan Rohaeni *et al.* (2014), rasa telur asin umumnya terasa asin, sesuai dengan tingkat pemberian garam dalam pembuatan telur asin dan juga lama pemeraman.

Penilaian panelis terhadap tekstur tergolong pada kategori agak disukai, tekstur masir yang membedakan telur asin dengan telur rebus biasa. Tekstur masir yang dihasilkan dipengaruhi oleh kadar garam yang masuk ke dalam telur, semakin lama proses pemeraman semakin besar kadar garam yang masuk ke kuning telur sehingga telur puyuh semakin disukai konsumen. Menurut Chi dan Tseng (1998), tekstur masir pada kuning telur akan memengaruhi tingkat penerimaan konsumen. Adanya dehidrasi air dari kuning telur selama proses

pengasinan akan menyebabkan terjadinya pengerasan kuning telur. Masuknya garam ke kuning telur menyebabkan protein mengalami denaturasi, lama kelamaan akan terbentuk gel (koagulasi).

Aroma amis yang dihasilkan pada pemeraman yang lebih lama sedikit berkurang dibandingkan pada telur yang diperam dalam waktu singkat, aroma telur puyuh yang tidak amis cukup disukai oleh panelis. Sependapat dengan Lesmayati dan Rohaeni *et al.* (2014) bahwa semakin lama waktu pemeraman maka aroma semakin disukai konsumen, hal ini disebabkan semakin lama pemeraman maka bau amis pada telur asin dapat berkurang. Aroma merupakan salah satu faktor yang cukup penting dalam penilaian konsumen, untuk menjadi daya tarik konsumen dalam mengkonsumsi produk tersebut. Sependapat dengan Setyaningsih (2008), pengujian bau atau aroma adalah salah satu pengujian yang penting karena dapat memberikan hasil penilaian terhadap daya terima produk. Sependapat dengan Lesmayati dan Rohaeni (2014), aroma memiliki fungsi yang penting dalam produk pangan, karena sebelum mengkonsumsi biasanya terlebih dahulu aroma makanan tercium oleh indera hidung, apabila aroma pada produk terlalu menyengat atau terkesan hambar akan membuat konsumen tidak tertarik mengkonsumsi.

Penilaian panelis terhadap rasa asin dan kemasiran telur puyuh asin dengan pengaruh lama pemeraman menghasilkan pengaruh yang nyata. Nilai yang dihasilkan 4,51-6,38 dengan kategori agak tidak suka – agak suka. Rasa asin dan kemasiran yang dihasilkan dipengaruhi sebagian besar oleh kadar garam yang masuk ke dalam telur dan lama waktu pemeraman yang dilakukan. Sependapat dengan hal ini sesuai dengan pendapat Indriani *et al.* (2008), bahwa rasa asin putih telur dipengaruhi oleh banyaknya garam NaCl yang masuk ke dalam putih telur setelah garam tersebut mengion menjadi Na^+ dan Cl^- . Rasa telur asin pada umumnya akan terasa sesuai dengan tingkat pemberian garam dalam pembuatan telur asin dan lama perendaman (Lesmayati dan Rohaeni, 2014). Kadar NaCl yang lebih tinggi dan waktu pengasinan yang lebih lama akan menyebabkan penetrasi NaCl semakin besar dan semakin cepat ke dalam telur (Sukendra, 1986).

Pengaruh lama pemeraman terhadap citarasa dan overall menunjukkan hasil yang signifikan. Hasil yang signifikan menunjukkan bahwa panelis agak suka dengan produk telur puyuh asin, dengan nilai penilaian berkisar antara 5,20-6,40 termasuk kriteria netral-agak suka. Soekarto (1985) menambahkan bahwa uji cita rasa lebih banyak melibatkan indera lidah yang dapat diketahui melalui kelarutan bahan makanan tersebut dalam saliva dan kontak dengan saraf perasa. Lama pemeraman memengaruhi tingkat penilaian panelis. Tingkat kesukaan panelis semakin meningkat dengan semakin lama produk telur asin diperamkan dengan semakin lama telur diperamkan maka semakin tinggi tingkat kesukaan panelis (Salim *et al.*, 2017).

