SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SELEDRI (*Apium graveolens* L.) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIK *CURED EGG YOLK*

OLEH :

GURUH RAMADHAN
NIM. C1071221050

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2026

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SELEDRI (*Apium graveolens* L.) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIK *CURED EGG YOLK*

OLEH :

GURUH RAMADHAN
NIM. C1071221050

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2026

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SELEDRI (*Apium graveolens* L.) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIK *CURED EGG YOLK*

OLEH :

GURUH RAMADHAN
NIM. C1071221050

Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana dalam Bidang Peternakan

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2026

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SELEDRI (*Apium graveolens* L.) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIK *CURED EGG YOLK*

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

Guruh Ramadhan
NIM. C1071221050

Jurusan Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi/Komprehensif pada Tanggal : 16 Juli 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Nomor: 4728/DST/UN22.3/HK.03/2026

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama

Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc
NIP. 196603211993032001

Pembimbing Kedua

Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc., IPM
NIP. 199302152019031011

Penguji Pertama

Ir. Yeti Rohayeti, MMA
NIP. 196209121991032001

Penguji Kedua

Dr. Rakhmad Perkasa Harahap, S.Pt.,M.Si
NIP. 199505112019031010

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri (*Apium graveolens* L.) Terhadap Kualitas Fisik dan Sensorik *Cured egg yolk*", adalah hasil karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan didalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka skripsi ini. Saya melimpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Pontianak, 9 Mei 2026

Penulis,

Guruh Ramadhan

NIM. C1071221050

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Guruh Ramadhan lahir di Sungai Mayam, pada tanggal 07 November 2003. Penulis merupakan anak kedua dari Bapak Zulkarnain dan Ibu Rina Rianti. Penulis memulai masa pendidikan formal di SD Negeri 14 Sungai Mayam pada Tahun 2010 dan lulus pada Tahun 2016. Tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 1 Meliau dan lulus pada Tahun 2019. Penulis melanjutkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 1 Meliau dan lulus pada Tahun 2022. Tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi negeri melalui jalur Mandiri dan diterima sebagai mahasiswa Program Studi Peternakan, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk melengkapi persyaratan menyelesaikan studi pada Program Studi Peternakan, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak dengan melakukan penelitian mengenai Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri (*Apium graveolens* L.) Terhadap Kualitas Fisik dan Sensorik *Cured egg yolk* yang telah dilaksanakan di Laboratorium Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak dan Laboratorium Analisa CV. Chemi-Mix Pratama, Kretek Kidul, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta. Dibimbing oleh Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc selaku dosen pembimbing pertama dan Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc,IPM selaku dosen pembimbing kedua.

LEMBAR PERSEMBAHAN

Segala puji dan ucapan rasa Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas berkat rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat serta salam tidak lupa selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Dengan segenap hati dan ketulusan serta rasa syukur, dan bahagia telah sampai pada titik ini, tentunya bukan suatu hal yang mudah, tetapi dengan niat, dukungan dan juga doa dari orang-orang baik di sekitar saya, pada akhirnya tugas akhir saya terselesaikan dengan baik. Penulis persembahkan Skripsi ini untuk:

1. Kedua orang tua saya tercinta, Bapak Zulkarnain dan Ibu Rina Rianti, yang telah membesarkan, mendidik, dan membimbing penulis sejak kecil hingga dapat menyelesaikan pendidikan sarjana ini. Terima kasih atas segala kasih sayang, kesabaran, kerja keras, keringat, dan doa yang tidak pernah putus disetiap sujud dan langkah penulis. Setiap pengorbanan yang telah Bapak dan Ibu berikan menjadi kekuatan terbesar bagi penulis untuk terus berjuang menyelesaikan skripsi ini. Semoga Allah SWT selalu melindungi, memberikan kesehatan, dan membalas segala kebaikan Bapak dan Ibu dengan sebaik-baiknya balasan.
2. Teruntuk pembimbing pertama saya Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. dan pembimbing kedua Ir. Edy Permadi, S. Pt, M. Sc, IPM serta penguji pertama Ir. Yeti Rohayeti, MMA dan penguji kedua Dr. Rakhmad Perkasa Harahap, S.Pt.,M.Si, Terima kasih banyak atas segala bantuan, bimbingan, arahan, saran serta masukan selama perjalanan menulis skripsi ini dan selalu mendukung penulis dari awal penyusunan skripsi sampai penulis menyelesaikan skripsi.
3. Rekan-rekan satu tim penelitian yang telah bersama-sama berjuang, saling membantu, dan berbagi suka duka selama penelitian, Seluruh keluarga, sahabat, dan teman-teman seperjuangan Program Studi Peternakan angkatan 2022 Universitas Tanjungpura yang selalu memberikan semangat, bantuan, tawa, dan dukungan disetiap suka maupun duka selama menempuh pendidikan. Kalian adalah bagian penting dari perjalanan ini.
4. Diri saya sendiri, yang telah bertahan melewati setiap malam yang panjang, setiap keraguan yang datang tanpa diundang, dan setiap kali rasa ingin

menyerah lebih besar daripada semangat untuk melanjutkan. Skripsi ini mungkin tidak sempurna, tetapi proses menyusunnya menjadi pengalaman yang penuh makna dan pelajaran yang begitu mendalam, sebuah perjalanan yang mengajarkan bahwa nilai sebuah karya tidak pernah terletak pada kesempurnaannya, melainkan pada keikhlasan dan kesungguhan hati dalam menyelesaikannya. Skripsi ini adalah bukti perjuangan nyata yang patut dibanggakan, saksi bisu dari air mata yang tertahan, doa yang dipanjatkan diam-diam, dan harapan yang terus dijaga agar tidak padam. Semoga langkah ke depan senantiasa dikuatkan, hati tetap rendah, dan jiwa tidak pernah berhenti untuk terus berproses menjadi pribadi yang lebih baik dari hari sebelumnya, sebab perjalanan ini belum sampai pada titik akhir. Ia hanyalah satu lembar dari buku kehidupan yang panjang, sebab masih ada banyak bab yang menanti untuk dituliskan dengan penuh syukur, keberanian, dan keikhlasan.

5. Ucapan terima kasih kepada owner coffeshop di Pontianak, atas ruang, secangkir kopi, dan suasana yang menemani setiap proses penyusunan hingga revisi skripsi ini, khususnya Diantara Coffee, Haruna, Fore Coffee, Tropic Coffee, Tumbuh Coffee, dan masih banyak coffeshop lainnya di Pontianak yang telah menyediakan tempat ternyaman untuk berpikir, menulis, dan berjuang menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih telah menjadi rumah kedua bagi penulis, tempat di mana ide-ide mengalir seiring aroma kopi yang khas, serta menjadi saksi dari setiap lembar yang tertulis dengan penuh dedikasi. Bukan hanya sekadar tempat menyeduh kopi, tempat-tempat ini adalah ruang ternyaman dan paling "kalcer" yang pernah penulis singgahi, tempat lelah terasa lebih ringan dan semangat kembali tumbuh disetiap tegukan kopi yang dinikmati.
6. Terakhir, untuk almamater tercinta, Universitas Tanjungpura, Pontianak, tempat penulis menimba ilmu, tumbuh, dan berkembang menjadi pribadi yang lebih baik selama menempuh pendidikan sarjana.

RINGKASAN SKRIPSI

Cured egg yolk merupakan produk olahan kuning telur yang diawetkan dengan campuran garam dan gula, menghasilkan tekstur padat dan cita rasa yang khas. Proses pengawetan serta kandungan lemak yang tinggi dapat memengaruhi kualitas fisik dan sensorik produk, meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Oleh karena itu, diperlukan penambahan daun seledri (*Apium graveolens* L.) mengandung senyawa volatil aromatik yang berpotensi memperbaiki kualitas fisik dan sensorik cured egg yolk selama proses *curing*.

Penelitian dilaksanakan pada 13 April - 31 Mei 2026 di Laboratorium Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak, dan Laboratorium Analisa CV. Chem-Mix Pratama, Yogyakarta. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diterapkan adalah penambahan tepung daun seledri sebesar P_0 (0%), P_1 (10%), P_2 (20%), P_3 (30%), dan P_4 (40%). Parameter yang diukur meliputi kualitas fisik dan sensorik, kemudian dianalisis dengan anova dan uji lanjut Duncan pada taraf 5% apabila terdapat pengaruh nyata.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun seledri tidak memberikan pengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap seluruh parameter kualitas fisik yang diuji. Nilai L* berkisar antara 76,40–77,90, nilai a* berkisar antara 8,88–9,95, dan nilai b* berkisar antara 46,47–48,75. Nilai *hardness* berkisar antara 26,92-36,72 N. Kadar air berkisar antara 16,04–17,56%. Pada kualitas sensorik, penambahan tepung daun seledri berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap tekstur, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *cured egg yolk* dengan penambahan tepung daun seledri konsentrasi 40% ditetapkan sebagai perlakuan terbaik. Perlakuan terbaik ditentukan menggunakan metode De Garmo (1984) berdasarkan 10 parameter fisik dan sensorik. Hasil analisis menunjukkan P4 (40%) sebagai perlakuan terbaik dengan total Nilai Produk (NP) tertinggi sebesar 0,75, unggul terutama pada parameter kadar air, rasa, dan aroma.

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SELEDRI (*Apium graveolens* L.) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIK *CURED EGG YOLK*

Guruh Ramadhan[1], Retno Budi Lestari[2], dan Edy Permadi[2]

[1] Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

[2] Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi Pontianak Kalimantan barat 78124

Email: guruhr1984@gmail.com

ABSTRAK

Cured egg yolk merupakan produk olahan kuning telur yang diproses melalui teknik penggaraman kering menggunakan campuran garam dan gula, kemudian dikeringkan dalam oven untuk menghasilkan tekstur padat dan cita rasa khas. Penambahan tepung daun seledri (*Apium graveolens* L.) berpotensi meningkatkan kualitas fungsional produk melalui kandungan flavonoid, tanin, dan minyak atsiri yang bersifat antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun seledri pada berbagai level terhadap kualitas fisik dan sensorik *cured egg yolk*. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (P0: 0%, P1: 10%, P2: 20%, P3: 30%, P4: 40%) dan 5 ulangan. Parameter yang diukur meliputi kualitas fisik (warna L*a*b*, tekstur *hardnes*s, kadar air) dan kualitas sensorik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan) oleh 30 panelis tidak terlatih, serta dianalisis menggunakan ANOVA dan uji lanjut Duncan pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun seledri tidak memberikan pengaruh nyata (P>0,05) terhadap seluruh parameter kualitas fisik, meliputi nilai L* (76,40-77,90), a* (8,88-9,95), b* (46,47-48,75), hardness (26,92-36,72 N), dan kadar air (16,04-17,56%). Pada kualitas sensorik, penambahan tepung daun seledri berpengaruh nyata (P<0,05) terhadap tekstur, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan. Perlakuan terbaik ditentukan menggunakan metode De Garmo (1984) berdasarkan 10 parameter fisik dan sensorik, yaitu tingkat kesukaan, kadar air, tekstur, rasa, aroma, warna, nilai b*, nilai L*, nilai a*, dan hardness. Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah P4 (40%) dengan total Nilai Produk (NP) tertinggi sebesar 0,75, unggul terutama pada parameter kadar air, rasa, dan aroma.

Kata kunci: *cured egg yolk*, kualitas fisik, sensorik, tepung daun seledri.

THE EFFECT OF CELERY LEAF FLOUR ADDITION (Apium graveolens L.) ON THE PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF CURED EGG YOLK

Guruh Ramadhan[1], Retno Budi Lestari[2], Edy Permadi[2]

[1] Student of Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University
[2] Lecturer of Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University
Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi – Pontianak – West Kalimantan 78124

Email: guruhr1984@gmail.com

ABSTRACT

*Cured egg yolk is a processed egg product produced through a dry-curing technique using a mixture of salt and sugar, followed by oven-drying to achieve a firm texture and distinctive flavor. The addition of celery leaf flour (Apium graveolens L.) is expected to enhance the functional quality of the product through its content of flavonoids, tannins, and essential oils with antioxidant properties. This study aimed to determine the effect of celery leaf flour addition at various levels on the physical and sensory quality of cured egg yolk. A Completely Randomized Design (CRD) was used with five treatments (P0: 0%, P1: 10%, P2: 20%, P3: 30%, P4: 40%) and five replications. Parameters measured included physical quality (L*a*b* color values, hardness, and moisture content) and sensory quality (color, aroma, texture, taste, and preference level) evaluated by 30 untrained panelists. Data were analyzed using ANOVA followed by Duncan's Multiple Range Test at the 5% significance level. The results showed that celery leaf flour addition had no significant effect (P>0.05) on all physical quality parameters, including L* (76.40-77.90), a* (8.88-9.95), b* (46.47-48.75), hardness (26,92-36,72 N), and moisture content (16.04-17.56%). For sensory quality, celery leaf flour addition significantly affected (P<0.05) the texture of cured egg yolk, while color, aroma, taste, and preference level showed no significant differences among treatments. The best treatment was determined using the De Garmo (1984) method based on 10 physical and sensory parameters, namely preference level, moisture content, texture, taste, aroma, color, b* value, L* value, a* value, and hardness. The results showed that the best treatment was P4 (40%) with the highest total Product Value (NP) of 0.75, showing particular superiority in moisture content, taste, and aroma.*

Keywords: *celery leaf flour, cured egg yolk, physical quality, sensory quality*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *"*Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri *(Apium graveolens* L.) Terhadap Kualitas Fsik dan Sensorik *Cured egg yolk*". Penyusunan proposal ini tidak terlepas dari dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak selama proses penulisan Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak; Dr. Tantri Palupi, S.P., M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian serta Dr. Ir. Duta Setiawan, S.Pt., M.Si, IPM ASEAN Eng selaku Ketua Program Studi Peternakan. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc selaku dosen pembimbing pertama, bapak Ir. Edy Permadi, S.Pt selaku dosen pembimbing kedua, dan Andri, S.Pt, M.Pt selaku dosen pembimbing akademik, serta Ibu Ir. Yeti Rohayeti, MMA selaku dosen penguji pertama dan bapak Dr. Rakhmad Perkasa Harahap, S.Pt, M.Si selaku dosen penguji kedua atas segala arahan dan masukan yang sangat berarti bagi penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan serta menjadi kontribusi positif dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

Pontianak, 9 Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i
DAFTAR ISI ii
DAFTAR TABEL iv
DAFTAR GAMBAR v
DAFTAR LAMPIRAN vi
I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 2
C. Tujuan Penelitian 3
D. Manfaat Penelitian 3
II. KERANGKA PEMIKIRAN 4
A. Landasan Teori 4
1. Daun seledri 4
2. Telur 5
3. *Cured egg yolk* 7
4. Kadar air 8
5. Warna L*a*b 9
6. Tekstur 10
7. Sensorik 11
B. Kerangka Konsep 12
C. Hipotesis 14
III. METODE PENELITIAN 15
A. Tempat dan Waktu Penelitian 15
B. Bahan dan Alat Penelitian 15
1. Bahan Penelitian 15
2. Alat Penelitian 15
C. Rancangan Penelitian 15
D. Pelaksanaan Penelitian 16
1. Tahap Penelitian 16

2. Tahap Pembuatan *Cured egg yolk* 16
E. Parameter Penelitian 16
1. Uji Kadar Air 17
2. Uji Warna L*a*b* 17
3. Uji Tekstur 18
4. Uji Sensorik (Hedonik) 18
F. Analisis Data 18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 20
A. Hasil 20
1. Uji Fisik *Cured egg yolk* Dengan Penambahan Tepung Daun Seledri 20
2. Uji Sensorik Curred Egg Yolk Dengan Penambahan Tepung Daun Seledri 20
B. Pembahasan 21
1. Kadar Air 21
2. Warna L*a*b 22
3. Tesktur 26
4. Sensorik 28
C. Perlakuan Terbaik 35
V. PENUTUP 37
A. Kesimpulan 37
B. Saran 37
DAFTAR PUSTAKA 38

DAFTAR TABEL

Teks Halaman

Tabel 1. Komposisi Bahan *Curing* Masing-masing Perlakuan…… 16

Tabel 2. Rataan Pengaruh Perlakuan terhadap Uji Fisik Warna *Cured Egg Yolk*……. 20

Tabel 3. Rataan Pengaruh Perlakuan terhadap Uji Sensorik *Cured Egg Yolk* ……..... 20

Tabel 4. Perlakuan Terbaik ……..... 36

DAFTAR GAMBAR

Teks Halaman

Gambar 1. *Cured egg yolk*..... 7

Gambar 2. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap Kadar Air..... 21

Gambar 3. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap Warna L*..... 23

Gambar 4. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap Warna A*..... 24

Gambar 5. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap Warna B*..... 25

Gambar 6. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap *Hardness* Kekerasan..... 27

Gambar 8. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap *Sensorik* Warna..... 28

Gambar 9. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap *Sensorik* Aroma..... 29

Gambar 10. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap *Sensorik* Tekstur..... 31

Gambar 11. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap *Sensorik* Rasa..... 32

Gambar 12. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Seledri terhadap *Sensorik* Tingkat Kesukaan..... 34

DAFTAR LAMPIRAN

Teks Halaman

Lampiran 1. Tahap Pelaksanaan Penelitian 43
Lampiran 2. Uji Sensorik (Setyawan dkk, 2024) 44
Lampiran 3. Uji Kadar Air (Aini dkk, 2025) 45
Lampiran 4. Uji Warna L*a*b*, (Engelen, 2017). 46
Lampiran 5. Uji Tekstur (Herlina *et al*., 2023) 47
Lampiran 6. Analisis Kadar Air 48
Lampiran 7. Hasil Analisa Warna L*a*b* 49
Lampiran 8. Analisis Uji Fisik Warna L* 50
Lampiran 9. Analisis Uji Fisik Warna a* 51
Lampiran 10. Analisis Uji Fisik Warna b* 52
Lampiran 11. Analisis Uji Fisik Tekstur Hardness 53
Lampiran 12. Contoh Hasil Data Uji Tekstur 54
Lampiran 13. Analisis Uji Sensorik Warna 55
Lampiran 14. Analisis Uji Sensorik Aroma 57
Lampiran 15. Analisis Uji Sensorik Rasa 59
Lampiran 16. Analisis Uji Sensorik Tekstur 61
Lampiran 17. Analisis Uji Sensorik Tingkat Kesukaan 63
Lampiran 18. Perlakuan Terbaik 65
Lampiran 19. Dokumentasi Penelitian 66

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Telur merupakan bahan pangan yang dianggap sempurna karena memiliki nilai gizi yang tinggi. Telur ayam mengandung zat gizi penting seperti protein sebesar 12,8% dan lemak sebesar 11,8%, serta dilengkapi vitamin A sebesar 327,0 SI dan mineral sebesar 256,0 mg. Namun, di balik keunggulan gizinya, telur memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami kerusakan. Kerusakan tersebut dapat terjadi dalam bentuk kerusakan fisik, kimia, maupun akibat aktivitas mikroorganisme yang membuat telur tidak tahan lama apabila tidak segera dikonsumsi (Wulandari *et al*, 2022). Kondisi inilah yang mendorong perlunya upaya pengolahan untuk memperpanjang masa simpan telur tanpa mengurangi kualitas gizinya. Salah satu metode yang banyak digunakan adalah penggaraman, yang tidak hanya berfungsi mencegah pembusukan dan mengurangi bau amis, tetapi juga mampu memberikan cita rasa khas. Salah satu metode penggaraman telur adalah *cured egg yolk*.

Cured egg yolk merupakan metode pengawetan yang hanya menggunakan bagian kuning telur tanpa cangkang melalui perendaman dalam garam. Kuning telur mempunyai kandungan nutrisi dengan komposisi protein sekitar 15–16%, vitamin A, serta lemak dalam bentuk partikel lipoprotein. Garam berperan penting dalam proses ini karena mampu memperlambat kerusakan dan memperpanjang umur simpan telur, bahkan semakin tinggi konsentrasi garam yang digunakan maka semakin lama pula daya simpan produk yang dihasilkan (Martin, 2018). Hal tersebut menjadi dasar pengembangan teknik *cured egg yolk* secara lebih efisien melalui metode kering.

Cured egg yolk dikenal karena teksturnya yang padat, rasa khas, dan tampilan yang menarik, ini membuatnya populer di berbagai negara sebagai penyedap makanan maupun pelengkap hidangan. Proses penggaraman dengan metode kering dilakukan dengan membungkus kuning telur menggunakan campuran garam dan gula dalam perbandingan 3:1. Teknik ini tidak hanya bertujuan untuk menghasilkan tekstur yang padat sekaligus memperkaya rasa, tetapi juga memperpendek waktu pengolahan. Jika dibandingkan dengan telur asin utuh yang memerlukan waktu fermentasi 10–15 hari, *cured egg yolk* hanya membutuhkan pemeraman selama 96 jam di dalam lemari pendingin, di mana suhu rendah membantu memperkuat tekstur kuning telur. Setelah

pemeraman, pengolahan dilanjutkan dengan proses pengeringan menggunakan oven, yang mendorong keluarnya air akibat perbedaan tekanan osmotik. Proses ini memanfaatkan sifat higroskopis garam dan gula yang menciptakan kondisi hipotonik, sehingga air tertarik keluar dari kuning telur dan menghasilkan produk dengan tekstur padat serta daya simpan lebih lama (Silmi *et al*, 2021). Selain memperbaiki tekstur melalui pengasinan, kualitas dan manfaat kesehatan produk dapat ditingkatkan dengan menambahkan bahan alami seperti daun seledri.

Daun seledri diketahui mengandung beragam senyawa aktif seperti flavonoid, tanin, minyak atsiri, dan fenol yang berperan penting sebagai antioksidan sekaligus antiinflamasi. Senyawa-senyawa tersebut berfungsi menetralisasi radikal bebas dan menghambat proses oksidatif pada bahan pangan, sehingga mampu meningkatkan stabilitas kimia serta memperpanjang umur simpan produk (Sapri dkk, 2023). Penambahan tepung daun seledri menyebabkan warna kuning telur berubah menjadi kuning kecoklatan, cokelat tua, oranye, atau kuning cerah setelah pengasinan. Karena penurunan kadar air telur menyebabkan warna oranye pada kuning telur semakin pekat (Oktaviani, 2013). Daun seledri dalam media *curing* kuning telur secara signifikan meningkatkan kualitas sensorik melalui penguatan intensitas warna oranye dan tekstur masir yang konsisten, sekaligus mereduksi aroma amis (*off-flavor*) berkat kandungan sinergi senyawa fenolik dan minyak atsiri (Fidianti, 2023).

Pembuatan *cured egg yolk*, dengan penambahan tepung daun seledri berpotensi memberikan pengaruh signifikan terhadap kualitas produk tidak hanya menjadi pelengkap yang menambah warna, aroma, dan cita rasa yang lebih kompleks, tetapi juga memperpanjang umur simpan. Namun, pada penelitian sebelumnya yang menggunakan penambahan bubuk bawang putih pada *cured egg yolk* hanya meninjau parameter kadar garam, warna, dan tekstur, serta belum mengkaji parameter lain seperti kadar air, dan sensorik. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun seledri pada berbagai level yang berbeda dalam pembuatan *cured egg yolk* terhadap kadar air, tekstur dan warna. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif inovasi dalam pengolahan kuning telur serta meningkatkan nilai fungsional serta daya simpan produk.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

apakah ada pengaruh penambahan tepung daun seledri *(Apium graveolens* L.*)* pada pembuatan *cured egg yolk* terhadap kualitas fisik dan sensorik *cured egg yolk*.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun seledri *(Apium graveolens* L.*)* terhadap kualitas fisik dan sensorik *cured egg yolk*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis.

1. Manfaat praktis

Penelitian ini dapat menjadi referensi dalam menambah ilmu pengetahuan mengenai pengaruh penambahan tepung daun seledri dengan konsentrasi berbeda terhadap karakteristik sensorik (aroma, rasa, warna, dan tekstur) serta kualitas fisik pada *Cured egg yolk*.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mendorong inovasi dalam metode pengolahan telur ayam dan meningkatkan produktivitas serta daya saing produk di pasaran baik tradisional maupun modern.