Vol. 9(1): 183-194, February 2024 DOI: https://doi.org/10.23960/jrip.2025.9.1.183-194

Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan

Journal homepage: https://jrip.fp.unila.ac.id/index.php/JRIP

e-ISSN: 2614-0497

Pengaruh Perbedaan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Organoleptik *Yolk* Telur Herbal

Tasyana Luthfi Soffiana[1*], Riyanti[1], Khaira Nova[1], Dian Septinova[1]

[1] Program Studi Peternakan, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

[*] Email penulis koresponden : tasyanaluthfisoffi@gmail.com

KATA KUNCI:

Lama waktu perebusan
Organoleptik
Telur herbal

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh perbedaan lama waktu perebusan telur herbal terhadap kualitas organoleptik telur. Penelitian ini dilaksanakan pada Februari 2024 di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian dilakukan secara deskriptif, perlakuan lama perebusan dikelompokan, setiap perlakuan menggunakan 15 butir telur dan mengumpulkan 30 orang panelis untuk mengamati kualitas organoleptik kuning telur. Perlakuan yang digunakan yaitu perebusan selama P1: 4 menit, P2: 8 menit, P3: 12 menit, P4: 16 menit. Data yang di peroleh dianalisis secara deskriptif. Peubah yang diamati yaitu karakteristik fisik dan kualitas organoleptik telur. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa perbedaan lama waktu yang berbeda terhadap kualitas organoleptik memiliki rata-rata warna *yolk* 3,5, 3,26, 2,06, dan 3,36, rata-rata aroma *yolk* sebesar 3,23, 3,43, 2,1, dan 2,23, rata-rata skor rasa *yolk* sebesar 3,03, 3,46, 2,66, dan 3,3, rata-rata skor tesktur *yolk* sebesar 2,53, 3,7, 2,58, dan 3,4 pada skala 0-8.

.

KEYWORDS:

Boiling time
Herbal egg
Organoleptic

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of different boiling times of herbal eggs on the organoleptic quality of herbal egg yolks. This study was conducted in February 2024 at the Animal Production Laboratory, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung. The study was conducted descriptively, the treatment of boiling time was grouped, each treatment used 15 eggs and collected 30 panelists to observe the organoleptic quality of egg yolks. The treatments used were boiling for P1: 4 minutes, P2: 8 minutes, P3: 12 minutes, P4: 16 minutes. The data obtained were analyzed descriptively. The variables observed were the physical characteristics and organoleptic quality of eggs. Based on the research that has been carried out, it can be concluded that the different lengths of time on organoleptic quality have an average yolk color of 3.5, 3.26, 2.06, and 3.36, an average yolk aroma of 3.23, 3.43, 2.1, and 2.23, an average yolk taste score of 3.03, 3.46, 2.66, and 3.3, an average yolk texture score of 2.53, 3.7, 2.58, and 3.4 on a scale of 0-8.

© 2025 The Author(s). Published by Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung

1. Pendahuluan

Salah satu produk hewani yang banyak disukai masyarakat dengan kandungan gizi yang lengkap dan memiliki harga yang terjangkau adalah telur. Telur mengandung

protein, lemak, energi, mineral, karbohidrat, dan vitamin A. Tingkat konsumsi telur di Indonesia setiap tahunnya semakin bertambah. Badan Pusat Statistik (2023) menyatakan konsumsi telur di Indonesia mencapai 2.212 kg/kapita/minggu. Akan tetapi, telur adalah produk hasil peternakan yang mudah mengalami penurunan kualitas. Telur mudah mengalami penurunan kualitas yang disebabkan oleh kerusakan secara fisik, serta penguapan air, karbondioksida, ammonia, nitrogen, dan hidrogen sulfida dari dalam telur (Muchtadi e*a al*., 2010).

Telur herbal adalah telur yang dihasilkan oleh ayam yang diberi pakan khusus yang mengandung bahan-bahan herbal atau alami. Pakan ini sering kali mencakup campuran daun-daunan, rempah-rempah, atau bahan organik lainnya, yang dipercaya dapat meningkatkan kualitas telur dan memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen. Telur herbal biasanya mengandung lebih banyak asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral dibandingkan telur biasa. Telur herbal jenis ini berasal dari ayam yang diberi pakan yang telah dicampur dengan daun kelor yang sudah diolah menjadi tepung. Daun kelor (*Moringa oleifera*) dikenal kaya akan nutrisi seperti vitamin A, C, B, kalsium, zat besi, dan asam amino esensial. Saat ayam mengonsumsi pakan yang mengandung tepung daun kelor, nutrisi dari daun kelor tersebut akan diserap oleh tubuh ayam dan kemudian ditransfer ke telur yang dihasilkannya.

Proses pemasakan telur di kalangan masyarakat Indonesia sangat bervariasi, salah satunya perebusan. Perebusan telur merupakan salah satu cara pengolahan yang paling umum selain penggorengan. Dibandingkan dengan telur goreng, telur rebus dianggap lebih baik dari segi kesehatan karena memiliki kandungan lemak yang lebih rendah, termasuk lemak jenuh. Perebusan juga memungkinkan untuk menghasilkan berbagai tingkat kematangan telur, mulai dari setengah matang hingga matang sempurna, sesuai dengan selera dan preferensi masing-masing.

Proses perebusan telur meskipun terlihat sederhana tetapi memerlukan pemahaman tentang waktu dan teknik yang tepat agar dapat mencapai hasil yang diinginkan. Faktor-faktor seperti suhu air, durasi perebusan, dan ukuran telur dapat mempengaruhi tekstur dan kualitas akhir dari telur yang direbus. Oleh karena itu, pemahaman yang lebih mendalam tentang perebusan telur sangat penting untuk memastikan hasil yang optimal dan sesuai dengan selera.

Kelor merupakan tanaman perdu yang banyak dijumpai di Indonesia sebagai tanaman pagar yang mempunyai banyak manfaat. Daun kelor yang berperan sebagai suplemen yang mempunyai nilai gizi tinggi dan dianggap sebagai sumplemen protein dan kalsium. Dari berbagai penelitian dilaporkan bahwa pada daun kelor terdapat komposisi vitamin A, B,C, dan kalsium, zat besi dan protein yang tinggi (Sarjono, 2008). Perbedaan utama antara telur herbal daun kelor dan telur biasa terletak pada kandungan gizi dan manfaatnya, karena ayam yang diberi makan daun kelor mendapatkan asupan protein tambahan dari daun tersebut. Telur daun kelor juga kaya akan vitamin dan mineral, seperti vitamin A, B kompleks, kalsium, zat besi, dan kalium.

Saat ini belum banyak penelitian mengenai pengaruh lama perebusan dan kualitas organolpeltik pada telur herbal. Oleh sebab itu, penting dilakukan penelitian mengenai perbedaan lama perebusan terhadap kualitas organoleptik pada telur herbal yang dihasilkan dari ayam yang diberi pakan tambahan tepung daun kelor.

2. Materi dan Metode

2.1. Materi

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah telur herbal 60 butir dengan rata-rata berat telur 39,49 g ± 3,04 dengan koefisian keseragaman (KK) 7,69% yang diperoleh dari CV. Margaraya *Farm* dan air mineral. Peralatan yang digunakan antara lain timbangan digital, pisau, baskom, label, mangkuk plastik, sendok, kompor, tabung gas, panci tertutup dengan diameter 24 cm, thermometer bantam, spatula, kamera smartphone, formulir penilaian dan alat tulis.

2.2. Metode

2.2.1. Rancangan percobaan

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada Februari 2024. Penelitian dilakukan secara deskriptif, perlakuan lama perebusan dikelompokan, setiap perlakuan menggunakan 15 butir telur dan mengumpulkan 30 orang panelis untuk mengamati kualitas organoleptik kuning telur. Kelompok perlakuan lama perebusan yang digunakan pada penelitian ini sebagai berikut:

P1 : perebusan telur 4 menit;

P2 : perebusan telur 8 menit;
P3 : perebusan telur 12 menit;
P4 : perebusan telur 16 menit.

2.2.2. Prosedur penelitian

Penelitian dimulai dengan persiapan bahan dan peralatan yang diperlukan. Telur ayam dengan bobot seragam sebanyak 60 butir dikumpulkan dari CV. Marga Raya *Farm.* Peralatan yang digunakan meliputi kompor, panci, thermometer, timer dan alat tulis untuk mencatat data. Sebelum memulai perlakuan perebusan, setiap telur ditimbang untuk memastikan bahwa semua telur memiliki bobot yang relatif seragam. Telur-telur yang sudah disiapkan kemudian dibagi menjadi empat kelompok yang masing masing terdiri atas jumlah telur yang sama. Kelompok pertama direbus selama 4 menit, kelompok kedua selama 8 menit, kelompok ketiga selama 12 menit, dan kelompok keempat selama 16 menit. Setiap kelompok telur dimasukan ke dalam panci ukuran 24 cm kemudian diisi air sebanyak 2 liter sampai semua telur terendam. Berikutnya panci tersebut dipanaskan hingga mencapai suhu 100℃, yang dipantau menggunakan thermometer. Setelah mencapai waktu perebusan yang ditentukan dari air mendidih, telur-telur tersebut diangkat dari air panas dan segera direndam dalam air dingin untuk menghentikan proses memasak. Telur yang sudah dingin dari setiap kelompok dilanjutkan untuk diamati kualitas fisik telur dan daya suka organoleptiknya.

2.2.3. Persiapan sampel

Tahap persiapan sampel dan perebusan sampel dilakukan dengan cara sebagai berikut: 1) mengambil telur di CV. Margaraya *farm* sebanyak 60 butir; 2) mengambil sampel telur yang sudah bersih; 3) memberi kode sampel pada setiap mangkuk telur dengan kode tiga angka; 4) merebus sampel telur sesuai dengan perlakuan dan kode sampel; dan 5) pendinginan telur.

2.2.4. Persiapan panelis

Penelitian ini melibatkan mahasiswa/i Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung sebanyak 30 panelis sebagai panelis tidak terlatih karena penelitian

ini bertujuan menilai preferensi konsumen. Berikut adalah syarat panelis yang digunakan dalam penelitian: 1) panelis harus dalam kondisi sehat, tidak sedang mengalami gangguan kesehatan yang bisa mempengaruhi indra pengecap, penciuman, atau penglihatan; 2) panelis tidak sedang atau setelah merokok, karena merokok dapat mempengaruhi kepekaan indra pengecap dan penciuman; 3) panelis tidak boleh mengkonsumsi makanan atau minuman yang kuat (seperti kopi, teh, alkohol, atau makanan pedas) setidaknya satu jam sebelumnya untuk memastikan kepekaan indra pengecap dan penciuman; dan 4) panelis harus berkomitmen untuk mengikuti prosedur penilaian dengan serius dan objektif.

2.2.5. Pelaksanaan uji organoleptik

Pelaksanaan uji organoleptik oleh panelis di laboratorium membutuhkan tahapan yang tersturktur dan lingkungan yang terkontrol untuk memastikan hasil yang valid dan dapat diandalkan. Berikut adalah prosedur pelaksanaan uji organoleptik: 1) persiapan bahan: telur dengan lama perebusan berbeda (4 menit, 8 menit, 12 menit, 16 menit) sudah dipersiapkan dan didinginkan. Setiap kelompok telur diberi kode acak tiga angka untuk mencegah bias; 2) persiapan ruang laboratorium, ruang harus bersih, tenang, bebas dari bau yang bisa mengganggu; 3) menyiapkan formulir penilaian organoleptik yang mencakup parameter seperti warna, tekstur, aroma, dan rasa; 4) memberikan instruksi lisan kepada panelis mengenai cara melakukan penlian dan parameter yang akan dinilai; 5) menyediakan air minum untuk panelis guna membersihkan indra pengecap mereka diantara penilaian sampel agar tidak terjadi kontaminasi rasa dari satu sampel ke sampel berikutnya; dan 6) pada pelaksanaan uji organoleptik, disajikan sampel telur kepada panelis dalam wadah yang diberi kode acak tiga angka. Panelis menilai dan mencicip setiap sampel telur secara individual. Panelis diminta untuk mencatat penilaian mereka pada formulir yang telah disediakan berdasarkan parameter yang telah ditentukan.

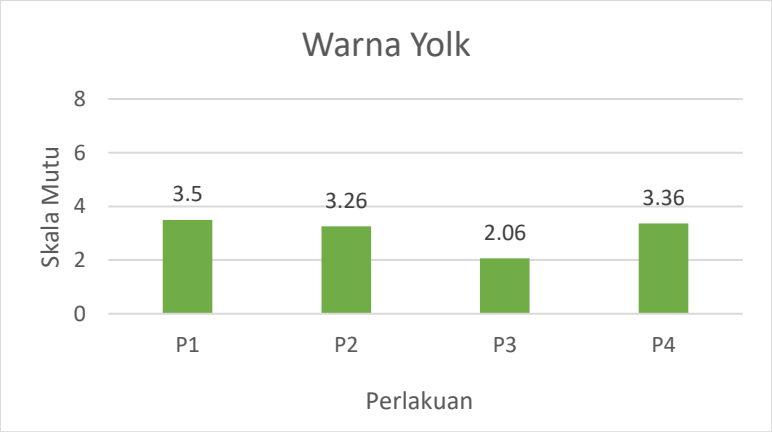
2.2.6. Analisis data

Data yang telah didapatkan ditabulasi dalam bentuk grafik untuk selanjutnya dianalisis deskritif.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Warna *Yolk* pada Lama Waktu Perebusan yang Berbeda

Pada penelitian ini didapatkan rata-rata warna *yolk* 2,06±1,40—3,36±1,63. Grafik rata-rata warna *yolk* yang dihasilkan dengan waktu yang berbeda disajikan pada **Gambar 1.**



Gambar 1. Grafik rata-rata warna *yolk*

Keterangan: P1 = lama perebusan 4 menit, P2 = lama perebusan 8 menit, P3 = lama perebusan 12 menit, P4 = lama perebusan 16 menit. Skala hedonik 0-8, mulai dari sangat tidak suka hingga sangat suka.

Berdasarkan **Gambar 1**, tampak pengaruh lama waktu perebusan terhadap warna *yolk* memiliki rata-rata sebesar 3,36±1,63. Hasil warna *yolk* pada penelitian ini termasuk dalam kategori agak suka sampai suka. Hal ini dapat diinterpretasikan bahwa lama perebusan memang mempengaruhi penilaian dari warna *yolk*, namun mayoritas responden tidak terlalu mempermasalahkan perubahan warna tersebut dan masih dalam rentang yang disukai.

Terdapat nilai tertinggi pada warna *yolk* yaitu 3,5 pada perebusan 4 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang menyukai warna *yolk* pada perebusan 4 menit disebabkan kuning telur pada waktu tersebut masih mempertahankan warna alami yang cerah dan segar, seperti kuning keemasan. warna *yolk* yang dihasilkan pada durasi perebusan ini cenderung lebih menarik dan disukai oleh banyak panelis. Sedangkan nilai terendah pada warna *yolk* yaitu 2,06 terdapat pada perebusan 12 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang tidak menyukai warna *yolk* pada perebusan 12 menit disebabkan kuning telur cenderung menjadi lebih pucat atau bahkan sedikit gelap.

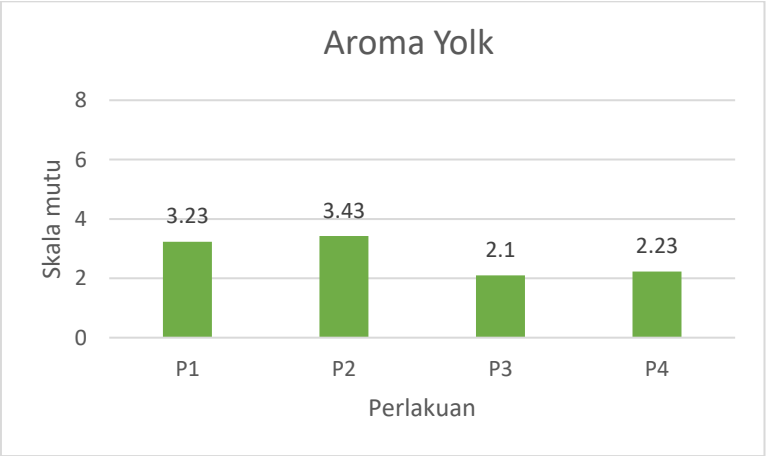
Perebusan yang terlalu lama menyebabkan koagulasi protein yang berlebihan, sehingga *pigmen* alami seperti lutein dan zeaxanthin berkurang, membuat warna kuning

telur tampak kurang cerah. Namun pada waktu perebusan 16 menit mengalami peningkatan dengan nilai rata-rata 3.36 yang disebabkan oleh perebusan telur selama 16 menit setelah mendidih memberikan keseimbangan antara koagulasi protein dan keberadaan pigmen alami, menghasilkan warna kuning telur yang cerah dan menarik.

Hal ini menjelaskan mengapa banyak panelis memberikan penilaian positif terhadap warna kuning telur pada durasi perebusan 16 menit. Menurut penelitian Fadhlurrohman *et al*. (2022), lama perebusan dapat memengaruhi intensitas warna kuning telur. Semakin lama telur direbus, kuning telurnya cenderung menjadi lebih pucat atau gelap karena koagulasi protein yang berlebihan, yang menyebabkan pigmen alami seperti lutein terdegradasi. Arhab *et al*. (2022) juga mencatat bahwa durasi perebusan memengaruhi penilaian organoleptik seperti warna, tekstur, dan rasa. Semakin lama telur direbus, kuning telurnya cenderung kehilangan warna aslinya akibat denaturasi protein serta perubahan struktur pigmen. Selain itu, perebusan yang terlalu lama juga bisa menurunkan kandungan nutrisi, terutama vitamin yang sensitif terhadap panas seperti vitamin A dan E. Preferensi konsumen terhadap warna kuning telur ini juga bisa dipengaruhi oleh persepsi estetika atau kualitas visual, yang berkaitan dengan daya tarik makanan tersebut di mata konsumen.

3.2. Aroma *Yolk* pada Lama Waktu Perebusan yang Berbeda

Pada penelitian ini didapatkan rata-rata aroma *yolk* 3,43±1,56—2,1±1,60. Grafik rata-rata aroma *yolk* yang dihasilkan dengan waktu yang berbeda disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Grafik rata-rata aroma *yolk*

Keterangan : P1 = lama perebusan 4 menit, P2 = lama perebusan 8 menit, P3 = lama perebusan 12 menit, P4 = lama perebusan 16 menit. Skala hedonik 0-8, mulai dari sangat tidak suka hingga sangat suka

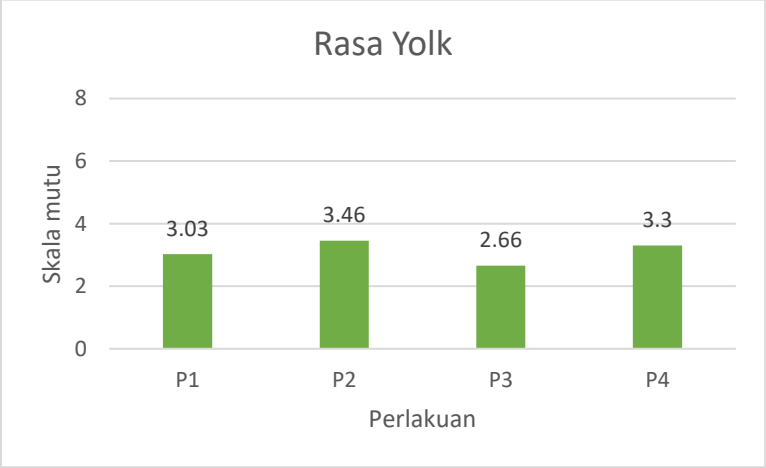
Berdasarkan **Gambar 2**, tampak pengaruh lama waktu perebusan terhadap aroma *yolk* memiliki rata-rata sebesar 3,43±1,56. Hasil aroma *yolk* pada penelitian ini termasuk dalam kategori agak suka sampai suka. Nilai rata-rata 3,43 menunjukkan bahwa secara umum, aroma *yolk* setelah proses perebusan masih diterima dengan baik oleh responden, meskipun tidak berada di tingkat "sangat suka". Dalam hal ini, preferensi aroma *yolk* yang direbus dapat berbeda-beda tergantung pada persepsi individu terhadap aroma yang terbentuk dari proses perebusan.

Terdapat nilai tertinggi pada aroma *yolk* yaitu 3,43 pada perebusan 8 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang menyukai aroma *yolk* pada perebusan 8 menit disebabkan pada waktu perebusan ini, aroma amis kuning telur sudah berkurang secara signifikan, digantikan dengan aroma gurih yang lebih disukai. Omoniyi dan Okunola (2017), menyatakan bahwa lama perebusan memengaruhi karakteristik organoleptik telur, termasuk aroma, di mana pemanasan cukup dapat mengurangi aroma amis. Pada tahap ini, protein dan lemak telah mengalami denaturasi yang cukup untuk menciptakan aroma yang lebih netral dan lembut, namun belum menghasilkan senyawa sulfur yang dapat menyebabkan aroma tidak sedap. Sedangkan nilai terendah pada aroma *yolk* yaitu 2,1 terdapat pada perebusan 12 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang tidak menyukai aroma *yolk* pada perebusan 12 menit disebabkan perebusan yang terlalu lama menyebabkan munculnya bau sulfur akibat proses pemecahan protein. Winarno (2004), menyatakan bahwa pemanasan berlebihan pada telur menyebabkan pemecahan protein yang menghasilkan senyawa sulfur, sehingga timbul aroma sulfur atau bau amis yang lebih kuat. Bau ini menjadi lebih dominan dibandingkan dengan aroma gurih yang umumnya dihasilkan pada waktu perebusan yang lebih singkat. Pembentukan senyawa sulfur ini, yang sering kali muncul pada perebusan berlebihan, menghasilkan aroma yang kurang sedap.

Menurut Omoniyi dan Okunola (2017), aroma telur rebus yang khas juga terkait dengan perubahan struktur protein dan lipid selama pemanasan. Pemanasan jangka panjang dapat memicu dekomposisi lemak dan protein, yang juga menghasilkan aroma yang berbeda. Selain itu, suhu perebusan yang lebih tinggi juga dapat mempercepat reaksi kimia ini, yang berujung pada aroma telur yang lebih intens.

3.3. Rasa *Yolk* pada Lama Waktu Perebusan yang Berbeda

Pada penelitian ini didapatkan rata-rata rasa *yolk* 3,46±1,00—2,66±1,63. Grafik rata-rata rasa *yolk* yang dihasilkan dengan waktu yang berbeda disajikan pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Grafik rata-rata rasa *yolk*
Keterangan: P1 = lama perebusan 4 menit, P2 = lama perebusan 8 menit, P3 = lama perebusan 12 menit, P4 = lama perebusan 14 menit. Skala hedonik 0-8, mulai dari sangat tidak suka hingga sangat suka

Berdasarkan **Gambar 3**, terlihat bahwa lama waktu perebusan berpengaruh terhadap rasa *yolk* dengan rata-rata penilaian sebesar 3,46±1,00. Hasil ini termasuk dalam kategori "agak suka sampai suka," menunjukkan bahwa secara umum responden memberikan penilaian yang cukup positif terhadap rasa *yolk* setelah perebusan, meskipun belum mencapai kategori "sangat suka." Hal ini menunjukkan bahwa durasi perebusan memang mempengaruhi rasa kuning telur, tetapi rasa tersebut masih dapat diterima oleh responden. Kategori "agak suka-suka" menandakan bahwa perubahan rasa akibat lama perebusan tidak memicu reaksi ekstrem, baik sangat positif maupun sebagian. Responden masih dapat menerima rasa *yolk*, walaupun preferensi rasa bisa bervariasi tergantung tingkat kematangan yang dihasilkan.

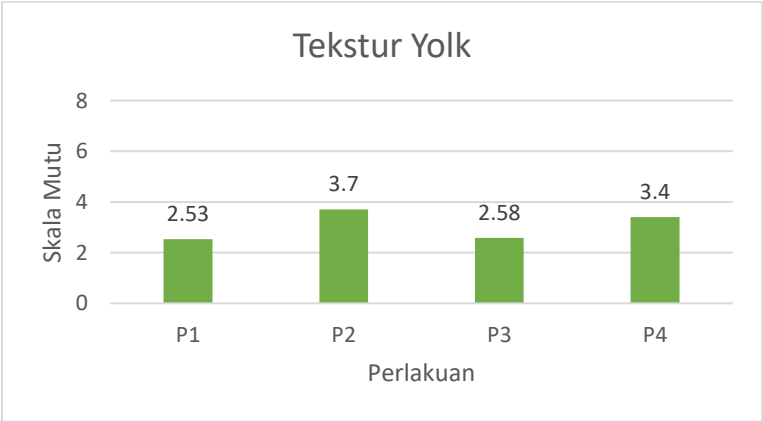
Terdapat nilai tertinggi pada rasa *yolk* yaitu 3,46 pada perebusan 8 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang menyukai rasa *yolk* pada perebusan 8 menit disebabkan kuning telur pada waktu perebusan 8 menit memiliki rasa yang lebih gurih dan *creamy*. Pada waktu perebusan ini, kuning telur matang dengan sempurna tanpa kehilangan kelembutan dan rasa alami yang masih terjaga. Protein dan lemak belum terurai secara berlebihan, sehingga cita rasa kuning telur tetap enak dan seimbang, tidak kering atau

pahit, membuatnya disukai oleh banyak panelis. Sedangkan nilai terendah pada rasa *yolk* yaitu 2,66 terdapat pada perebusan 12 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang tidak menyukai rasa *yolk* pada perebusan 12 menit disebabkan kuning telur pada durasi ini cenderung menjadi lebih kering, hambar. Perebusan yang terlalu lama menyebabkan protein dan lemak dalam kuning telur terurai berlebihan, sehingga rasa creamy dan gurih alami berkurang. Namun, pada waktu perebusan 16 menit, terjadi peningkatan nilai rata-rata menjadi 3,3 yang disebabkan oleh adaptasi preferensi panelis terhadap rasa kuning telur yang lebih matang. Meskipun kuning telur mungkin kehilangan kelembutan dan rasa creamy pada durasi yang lebih lama, beberapa panelis mungkin lebih menyukai rasa yang tidak terlalu creamy atau lembut. Ini menunjukkan bahwa ada variasi preferensi di antara panelis, di mana sebagian orang lebih menyukai telur dengan tingkat kematangan lebih lama.

Winarno (2004) menjelaskan bahwa perebusan yang terlalu lama dapat memengaruhi rasa kuning telur karena protein dan lemak yang terdenaturasi dan terurai menjadi komponen yang lebih sederhana. Denaturasi protein berlebihan dapat menghilangkan rasa alami yang lembut dan creamy, serta menyebabkan rasa menjadi hambar atau sedikit pahit. Pemanasan berlebih juga bisa memicu pembentukan senyawa sulfur yang menambah rasa amis pada telur.

3.4. Tekstur *Yolk* pada Lama Waktu Perebusan yang Berbeda

Pada penelitian ini didapatkan rata-rata tekstur *yolk* 3,7±1,06—2,53±2,26. Grafik rata-rata tekstur *yolk* yang dihasilkan dengan waktu yang berbeda disajikan pada **Gambar 4.**



Gambar 4. Grafik rata-rata tekstur *yolk*
Keterangan: P1 = lama perebusan 4 menit, P2 = lama perebusan 8 menit, P3 = lama perebusan 12 menit, P4 = lama perebusan 16 menit. Skala hedonik 0-8, mulai dari sangat tidak suka hingga sangat suka.

Berdasarkan Grafik 4, lama waktu perebusan mempengaruhi tekstur *yolk* dengan rata-rata penilaian sebesar 3,7±1,06. Hasil ini menunjukkan bahwa tekstur *yolk* termasuk dalam kategori "agak suka sampai suka," yang berarti sebagian besar responden memberikan penilaian positif meskipun tidak mencapai kategori "sangat suka." Meskipun terdapat variasi dalam penilaian, perbedaannya tidak terlalu besar. Ini mengindikasikan bahwa mayoritas responden menilai tekstur kuning telur berada antara kategori "agak suka" dan "suka," meskipun terdapat beberapa perbedaan preferensi.

Terdapat nilai tertinggi pada tekstur *yolk* yaitu 3,7 pada perebusan 8 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang menyukai tekstur *yolk* pada perebusan 8 menit disebabkan kuning telur pada waktu perebusan 8 menit sudah matang dengan sempurna, namun tetap mempertahankan kelembutan yang diinginkan. Tekstur yang dihasilkan pada waktu perebusan ini cenderung lebih creamy dan halus, tidak terlalu kering atau keras, sehingga memberikan pengalaman makan yang lebih menyenangkan bagi panelis. Sedangkan nilai terendah pada tekstur *yolk* yaitu 2,53 terdapat pada perebusan 4 menit setelah mendidih. Banyak panelis yang tidak menyukai tekstur *yolk* pada perebusan 4 menit disebabkan pada perebusan selama 4 menit, kuning telur mungkin belum matang sepenuhnya, sehingga menghasilkan tekstur yang terlalu cair dan tidak stabil. Panel cenderung lebih menyukai tekstur yang lebih padat dan creamy, yang sulit dicapai pada waktu pemasakan yang singkat ini.

Winarno (2004) menyatakan bahwa proses perebusan menyebabkan koagulasi protein dalam kuning telur, mengubah teksturnya dari lembut menjadi lebih padat seiring waktu perebusan. Perebusan yang terlalu lama membuat kuning telur kehilangan kelembutan creamy-nya. Penelitian Fadhlurrohman *et al.* (2022) juga menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap tekstur kuning telur sangat dipengaruhi oleh durasi perebusan, dengan durasi 8-12 menit dianggap paling optimal karena memberikan keseimbangan antara kelembutan dan kematangan. Namun, perebusan lebih dari 15 menit menyebabkan tekstur lebih keras dan menurunkan tingkat kesukaan.

4. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa perbedaan lama waktu yang berbeda terhadap kualitas organoleptik memiliki rata-rata warna *yolk* 3,5, 3,26, 2,06, dan 3,36, rata-rata aroma *yolk* sebesar 3,23, 3,43, 2,1, dan 2,23,

rata-rata skor rasa *yolk* sebesar 3,03, 3,46, 2,66, dan 3,3, rata-rata skor tesktur *yolk* sebesar 2,53, 3,7, 2,58, dan 3,4 pada skala 0-8.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Ir. Rony Agustian, S. Pt., IPU., selaku pihak CV. Marga Raya *Farm* yang telah memfasilitasi, membimbing dan atas segenap saran, nasehat dan bantuannya yang telah diberikan pada penelitian ini.

Daftar Pustaka

Adyatama, A., & Nugraha, W. T. (2020). Pengaruh Teknik Pemasakan dan Waktu terhadap Karakteristik Fisik Telur Ayam Ras Petelur. *Seminar Nasional "Strategi Ketahanan Pangan Masa New Normal Covid-19.* 444-451.

Arhab, M. F., Widyanti, A. Y., Yasin, M. F. A., Banowati, N., Noviaty, V., & Adhi, P. M. (2022). Pengaruh Teknik Pemasakan dan Waktu terhadap Karakteristik Tingkat Kematangan Telur Ayam Negeri. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(1), 14–18. https://doi.org/10.23969/pftj.v9i1.5115

Fadhlurrohman, I., & Sumarmono, J. (2022). Tekstur, Susut Bobot, dan Warna Telur Ayam dan Itik Dengan Lama Perebusan yang Berbeda. *Jurnal ilmiah fakultas peternakan.*

Muchtadi, Tien, R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta CV. Bogor. 332 hal.

Nainggolan, H. L. C. (2023). *Mempelajari Pengaruh Perebusan, Pengukusan, dan Pemanasan Udara Panas terhadap Umur Simpan Telur Ayam (Gallus gallus D.) Asin*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung

Omoniyi, K. I., & Okunola, O. J. (2017). Evaluation of The Effect of Boiling Time on The Nutritional Value of Rhode Islandred Egg and White Leghorn Egg. *Savannah Journal of Agriculture,* 12(2): 112–118.

Pratama, R. A., Septinova, D., Nova, K., & Riyanti, Rr.. (2022). Pengaruh Lama Pengasinan dengan Penambahan Ketumbar *(Coriandrum Sativum L.)* Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Ayam Herbal. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 6 (3): 252-257. https://doi.org/10.23960/jrip.2022.6.3.252-257

Sarjono, H. T. (2008). *Efek Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) dalam Pakan terhadap Persentase Karkas, Persentase Deposisi Daging Dada, Persentase Lemak Abdominal Dan Kolesterol Daging Ayam Pedaging*. Skripsi. Fakultas Bioteknologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.