

Pengaruh Perbedaan Media dan lama Pemeraman terhadap Karakteristik dan Nilai Kesukaan Telur Asin

Muhamad Ikhlas Nur Falaqi^{1*}, Arga Mandala Putra Ferdiawan¹, Aqna Bibatul Hakim¹, Irfan Fadhlurrohman¹

¹Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman
Email: mikhlas279@gmail.com

Abstrak

Telur asin merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk hasil ternak yang banyak diminati masyarakat karena memiliki cita rasa gurih khas serta daya simpan yang lebih lama dibandingkan telur segar. Kualitas akhir telur asin sangat bergantung pada jenis media pengasin dan durasi pemeraman yang diterapkan selama proses pengolahan. Kajian ini bertujuan untuk menganalisis secara komprehensif pengaruh variasi media serta lama pemeraman terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin melalui telaah pustaka berbagai hasil penelitian nasional maupun internasional. Metode yang digunakan berupa studi literatur dengan menelusuri artikel ilmiah yang diperoleh dari database *Google Scholar*, *ScienceDirect*, dan *ResearchGate* yang diterbitkan pada rentang waktu 2015–2025. Berdasarkan hasil analisis, diketahui bahwa penggunaan media pengasin seperti campuran abu kayu, kapur, abu-garam, serta penambahan bahan alami seperti kulit kayu galem dan sabut kelapa mampu memengaruhi warna, aroma, dan kemasiran kuning telur secara signifikan. Sementara itu, waktu pemeraman optimal berkisar antara 12–14 hari karena mampu menghasilkan telur asin dengan rasa asin yang seimbang, tekstur kenyal, serta warna kuning telur yang cerah dan menarik secara organoleptik. Pemeraman yang melebihi durasi tersebut cenderung menyebabkan rasa terlalu asin dan tekstur yang keras. Secara keseluruhan, kombinasi media abu kayu-kapur atau abu-garam dengan lama pemeraman sekitar dua minggu direkomendasikan untuk memperoleh mutu telur asin yang unggul. Kajian ini diharapkan dapat menjadi referensi ilmiah dalam pengembangan inovasi teknologi pengolahan telur asin yang bernilai fungsional tinggi dan berorientasi pada keberlanjutan.

Kata kunci: Telur asin, Media pemeraman, Lama pemeraman, Karakteristik fisik, Nilai kesukaan

Abstract

Salted eggs are one of the most popular livestock-derived processed products due to their distinctive savory flavor and longer shelf life compared to fresh eggs. The final quality of salted eggs is largely influenced by the type of curing medium and the duration of salting applied during processing. This study aims to comprehensively analyze the effects of different curing media and curing durations on the physical, chemical, and sensory characteristics of salted eggs through a literature review of various national and international research findings. The review was conducted using a literature study approach by collecting scientific articles from databases such as Google Scholar, ScienceDirect, and ResearchGate, published between 2015 and 2025. The results showed that the use of curing media such as wood ash, lime, and salt-ash mixtures, as well as the addition of natural materials like galem bark and coconut husk, significantly affects the color, aroma, and oil exudation level of the yolk. Meanwhile, an optimal curing duration of 12–14 days produced salted eggs with a balanced salty taste, chewy texture, and bright yellow yolk that were highly preferred by panelists. Prolonged curing time tends to result in a hard texture and excessively salty flavor. Overall, a combination of wood ash-lime or salt-ash media with a curing duration of about two weeks is recommended to achieve the best quality salted eggs. This review is expected to serve as a scientific reference for developing sustainable and functionally valuable innovations in salted egg processing.

Keywords: Salted egg, Curing media, Curing duration, Physical characteristics, Sensory preference

PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu hasil ternak yang memiliki nilai gizi tinggi karena mengandung protein hewani dengan mutu biologis yang sangat baik serta dilengkapi dengan asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Meskipun demikian, telur tergolong bahan pangan yang mudah rusak akibat aktivitas enzim dan mikroorganisme. Oleh karena itu, upaya pengawetan diperlukan untuk menjaga mutu serta memperpanjang masa simpannya (Nur'aini *et al.*, 2020). Salah satu teknik pengawetan tradisional yang banyak diterapkan adalah proses pengasinan. Metode ini tidak hanya berfungsi untuk memperpanjang umur simpan telur, tetapi juga memberikan karakteristik khas berupa perubahan pada cita rasa, warna, dan tekstur yang meningkatkan daya tarik produk (Fatwa *et al.*, 2020). Dengan demikian, penting untuk memahami faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan proses pengasinan, seperti jenis media pemeraman dan lama waktu pemeraman, agar dihasilkan telur asin dengan mutu yang optimal.

Beragam media pemeraman telah digunakan dalam proses pengasinan telur, seperti penggunaan abu gosok, serbuk batu bata, tanah liat, maupun perendaman dalam larutan garam. Setiap media tersebut memiliki karakteristik yang berbeda dalam memengaruhi laju penetrasi garam ke dalam telur. Penelitian oleh Xiao *et al.* (2023) mengungkapkan bahwa variasi jenis media pemeraman dapat mempercepat proses penyerapan garam dan menurunkan kadar air pada telur secara signifikan. Perbedaan tersebut berimplikasi terhadap perubahan warna kuning telur, tingkat kekerasan, serta kekenyalan hasil akhir. Dengan demikian, pemilihan media pemeraman yang tepat menjadi faktor strategis dalam menghasilkan telur asin dengan kualitas fisik dan kimia yang diinginkan (Xiao *et al.*, 2023). Oleh karena itu, penelitian terhadap pengaruh media pemeraman menjadi salah satu aspek penting dalam pengembangan teknologi pengolahan telur asin.

Selain media pemeraman, durasi pemeraman juga memainkan peran penting dalam menentukan karakteristik akhir telur asin. Lamanya waktu pemeraman memengaruhi tingkat difusi garam ke dalam putih dan kuning telur, yang berdampak langsung pada rasa, aroma, serta tekstur produk akhir. Sumekar dan Al-Baarri (2020) melaporkan bahwa produsen telur asin di Brebes umumnya menggunakan waktu pemeraman antara 12 hingga 30 hari, namun variasi tersebut sering kali menghasilkan mutu produk yang tidak seragam karena kurangnya kontrol terhadap lama pemeraman. Sementara itu, penelitian oleh Septinova *et al.* (2023) menunjukkan bahwa proses pengasinan selama 14 hari menghasilkan warna kuning telur paling menarik, sedangkan pemeraman selama 21 hari

memberikan nilai indeks kuning telur dan pH yang optimal. Dengan demikian, durasi pemeraman perlu diatur secara cermat agar diperoleh keseimbangan antara cita rasa, tekstur, dan tampilan visual telur asin.

METODE

Penyusunan artikel review ini dilaksanakan melalui pendekatan studi literatur (literature review) yang bertujuan untuk mengumpulkan, menelaah, serta menganalisis berbagai hasil penelitian terkait. Sumber literatur diperoleh dari beragam publikasi ilmiah, baik nasional maupun internasional, yang memiliki relevansi dengan topik kajian. Proses penelusuran data dilakukan secara daring melalui beberapa basis data ilmiah seperti *Google Scholar*, *ScienceDirect*, dan *ResearchGate* dengan menggunakan kata kunci telur asin, media pemeraman, durasi pemeraman, karakteristik fisik dan kimia telur asin, serta uji organoleptik konsumen. Kriteria literatur yang digunakan mencakup artikel jurnal terakreditasi, prosiding hasil seminar ilmiah, dan laporan penelitian yang mendukung pembahasan mengenai pengaruh variasi media dan lama pemeraman terhadap mutu dan tingkat kesukaan telur asin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pengolahan telur asin dipengaruhi oleh sejumlah faktor yang berperan penting dalam menentukan mutu akhir produk, baik dari segi fisik, kimia, maupun sensoris. Dua aspek utama yang paling berpengaruh adalah jenis media yang digunakan selama proses pemeraman serta lamanya waktu pemeraman itu sendiri. Media berperan sebagai penghantar ion garam yang membantu proses penyerapan garam ke dalam telur, menurunkan kadar air, serta menghambat aktivitas mikroorganisme pembusuk (Novia *et al.*, 2016). Sementara itu, durasi pemeraman berhubungan erat dengan laju difusi garam yang memengaruhi tingkat keasinan, warna kuning telur, aroma, serta konsistensi tekstur hasil akhir (Rahmawati *et al.*, 2022). Beragam penelitian di Indonesia telah mengeksplorasi pengaruh kombinasi media seperti garam murni, tanah liat, abu bata, dan campuran abu-garam dengan lama pemeraman bervariasi. Hasil dari berbagai penelitian tersebut dirangkum dalam Tabel 1 dan 2 untuk menunjukkan bagaimana masing-masing perlakuan berdampak terhadap karakteristik fisik dan tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin yang dihasilkan.

Tabel 1. Perlakuan Penggunaan Media terhadap Karakteristik dan Nilai Kesukaan Telur Asin

Produk	Perlakuan	Hasil Penting	Referensi
Telur Asin	Penggunaan media pengasapan menggunakan sabut kelapa, serbuk gergaji, sekam dan kulit kayu galam	Aroma asap media kulit galam memberikan aroma asap paling kuat dan pengasapan dengan sabut kelapa dan kulit kayu galam menghasilkan kemasiran yang paling tinggi	Fajriana <i>et al.</i> (2020)
Telur Asin	Penggunaan kombinasi abu kayu dan kapur	Kombinasi kapur dan abu kayu dapat meningkatkan keasinan telur asin dan kemasiran telur asin yang dapat menurunkan kadar kolesterol.	Novia <i>et al.</i> (2016)
Telur Asin	Penggunaan media garam terhadap kesukaan konsumsi telur asin	Konsentrasi garam dan umur telur memiliki pengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen ditinjau dari warna dan kemasiran.	Latipah <i>et al.</i> (2017)

Tabel 2. Perlakuan Lama Pemeraman terhadap Karakteristik dan Nilai Kesukaan Telur Asin

Produk	Perlakuan	Hasil Penting	Referensi
Telur Asin	Pemeraman selama 15, 20, dan 25 hari	Lama pemeraman selama 25 hari memiliki nilai kesukaan tertinggi dibanding perlakuan lain	Fatwa <i>et al.</i> (2020)
Telur Asin	Pemeraman 7 hari, 14 hari, dan 21 hari	Lama pemeraman 21 hari merupakan perlakuan paling disukai	Salim <i>et al.</i> (2017)
Telur Asin	Pemeraman 8 hari, 10 dan 12 hari	Lama pemeraman 12 hari menghasilkan tingkat kesukaan tekstur putih dan rasa kuning telur asin yang tinggi	Manullang <i>et al.</i> (2023)
Telur Asin	Pemeraman 3 hari, 5 hari, 10 hari dan 13 hari	Lama pemeraman yang optimal untuk menghasilkan telur asin dengan karakteristik sensori terbaik adalah 13 hari	Azimah <i>et al.</i> (2025)

Tingkat pengeraman telur asin menjadi penilaian oleh beberapa konsumen dalam mengkonsumsi telur asin. Analisis tingkat kesukaan telur asin diperlukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin. Secara keseluruhan, penggunaan berbagai jenis media pemeraman menghasilkan variasi nyata terhadap mutu telur asin, terutama pada warna kuning telur, kekerasan, serta kadar airnya. Penelitian menunjukkan bahwa media berbahan abu bata maupun campuran abu-garam mampu meningkatkan kecerahan warna kuning telur dan memberikan tekstur yang lebih padat serta disukai oleh panelis (Putri *et al.*, 2021). Sebaliknya, penggunaan tanah liat sebagai media pemeraman cenderung menghasilkan rasa yang lebih asin namun warna kuning telur tampak lebih pucat (Fatwa *et al.*, 2020).

Selain itu, lama pemeraman juga berpengaruh signifikan terhadap proses osmotik yang terjadi-semakin panjang waktu pemeraman, kadar air semakin menurun, sedangkan rasa asin meningkat (Azimah dan Qomariah, 2025). Akan tetapi, pemeraman yang terlalu lama dapat menyebabkan tekstur terlalu keras dan menurunkan daya terima konsumen. Oleh sebab itu penentuan durasi pemeraman yang optimal sangat penting untuk menghasilkan telur asin dengan karakteristik fisik yang baik dan cita rasa yang disukai. Menurut Fatwa *et al.* (2020) bahwa pemeraman yang semakin lama menghasilkan telur asin yang disukai oleh konsumen. Kesukaan konsumen terhadap telur asin dinilai dari kemashiran yang terdapat pada kuning telur. Tekstur masir pada kuning telur merupakan ciri khas yang dimiliki oleh telur asin. Tekstur masir tersebut disebabkan oleh lipoprotein dalam kuning telur yang bereaksi dengan garam yang telah dicampurkan pada media pemeraman. Tekstur masir dihasilkan dari membesarnya granula dalam kuning telur pada saat pemeraman. Banyaknya garam yang masuk ke dalam telur menyebabkan membesarnya granula pada kuning telur. Mekanisme terjadinya hasil telur asin yang masir yaitu garam akan masuk ke dalam kuning telur yang akan merusak ikatan dalam granula sehingga akan memperbesar diameter pada granula. Sehingga, waktu pemeraman yang semakin lama meningkatkan tingkat kesukaan pada konsumen terhadap telur asin.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kajian dari beberapa sumber, dapat disimpulkan bahwa variasi media dan lama pemeraman berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin. Penggunaan media sabut kelapa dan kulit kayu galam mampu menghasilkan telur asin yang masir, sedangkan dengan menggunakan abu dan garm mampu menghasilkan rasa asin yang seimbang. Lama pemeraman juga menjadi

faktor penting dalam menentukan mutu akhir telur asin, di mana waktu pemeraman sekitar 13-21 hari dianggap cukup optimal untuk memperoleh keseimbangan antara kadar air, cita rasa, dan kelembutan tekstur. Pemeraman yang melebihi waktu tersebut menyebabkan rasa terlalu asin dan tekstur mengeras sehingga menurunkan penerimaan konsumen. Oleh karena itu, kombinasi media abu-garam atau abu kayu-kapur dengan waktu pemeraman optimal sekitar 2-3 minggu direkomendasikan untuk menghasilkan telur asin dengan mutu terbaik. Penelitian lebih lanjut disarankan mengkaji penggunaan bahan tambahan alami seperti rempah-rempah atau ekstrak herbal untuk meningkatkan nilai fungsional sekaligus memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi mutu sensori produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Azimah, F. N., & Qomariah, U. K. N. (2025). Analisis Sensori Telur Asin Bebek dengan Metode Penggaraman Bata. *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 7(1), 12-15.
- Fajriana, E., Djaelani, A., & Gunawan, A. (2020). Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 10(1), 26-37.
- Fatwa, S. N., Suhaidi, I., & Ginting, S. (2020). The quality characteristics of frozen salted egg yolk salting using various media. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 454, No. 1, p. 012115). IOP Publishing.
- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., & Sanyoto, J. I. (2017). Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1), 1-7.
- Manullang, E., Lukman, H., & Fatati, F. (2023). Pengaruh Lama Pemeraman dan Lama Pengovenan Telur Asin Oven dengan Metode Kering Terhadap Kualitas Organoleptik. In *Prosiding SENACENTER* (Seminar Nasional Cendekia Peternakan) (Vol. 2, No. 1, pp. 62-68).
- Novia, D., Melia, S., & Mutiara, M. (2016). Kombinasi Abu Kayu dan Kapur pada Proses Pengasinan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 18(1), 29–35.
- Putri, A., Hadi, F., & Fitria, D. (2021). Uji organoleptik telur asin dengan variasi media dan lama pengeraman. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 16(4), 221–229.
- Rahmawati, D., Sari, Y., & Nugroho, P. (2022). Analisis pengaruh lama pengeraman terhadap mutu kimia dan organoleptik telur asin. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terapan*, 8(1), 45–53.
- Salim, E., Syam, H., & Wijaya, M. (2017). Pengaruh variasi waktu pemeraman telur asin dengan penambahan abu sabut kelapa terhadap kandungan kadar klorida, kadar protein dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 107-116.

- Septinova, D., Putri, D. P., Riyanti, R., & Nova, K. (2023). Color, pH, and Yolk Index of Chicken Eggs Coated with Coriander at Different Curing Time. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(2), 121-130.
- Xiao, C., Zhang, Y., Gong, T., Lu, W., Chen, D., Zhang, C., & Guan, R. (2023). A Comparative Study Of Pickled Salted Eggs By Positive And Negative Pressure-Ultrasonic Method. *Foods*, 12(7), 1477.