

Perubahan Aktivitas Antioksidan Telur Pindang dengan Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Akibat Proses Perebusan

*[Changes in the Antioxidant Activity of Pindang Eggs with the Addition of Turmeric (*Curcuma domestica Val.*) Due to the Boiling Process]*

Yayik Dwi Balgis¹*, M. Abbas Zaini²) dan Rucitra Widayarsi)

¹)Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

²)Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

*Email: Yayikdwibalgis23@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this study was to analysis changes both in antioxidant activity and sensory properties of pindang eggs during boiling process. The method used in this research was complet randomized with which boiling eggs 10, 15, 20, 25, 30 dan 35 minute. The data from observation were analyzed by analisis of variance (ANOVA) at 5% level using Co-Stat softwere. If there was any difference, the data tested further by Orthogonal Polynomial Method for antioxidant activity, total phenol, dissolved protein and tested by Honestly Significant Difference (HSD) for sensory evaluation at 5% level. The result showed that the boiling time was significantly different (significant) on antioxidant activity, total phenol and dissolved protein values and sensory quality (both hedonic and scoring) on the attributes of color, aroma and texture. The best result recommended is the boiling time of 25 minutes with the characteristics of antioxidant activity of 36.26%, total phenol of 8,530 mg GAE / gr bahan, the resulting dissolved protein value of 14.90%, and organoleptic tests on the attributes of color (slightly yellow, the researchers preferred), texture (chewy, the researchers preferred), taste (slightly turmeric, the researchers preferred) and aroma (slightly egg-flavored, the researcher preferred).

Keywords : *Antioxidant, Eggs, Sensory Turmeric*

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan aktivitas antioksidan dan sifat sensoris pada telur pindang selama perebusan. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan enam lama perebusan telur, yakni 10, 15, 20, 25, 30, dan 35 menit. Data hasil pengamatan diuji dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf 5% menggunakan software Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata maka diuji lanjut dengan menggunakan uji Polinomial Ortogonal untuk pengujian aktivitas antioksidan, nilai total fenol dan nilai protein terlarut, serta uji Nyata Jujur (BNJ) untuk uji sensoris pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perebusan berbeda nyata (signifikan) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan nilai protein terlarut dan mutu sensoris (baik secara hedonik maupun skoring) pada atribut warna, aroma, dan tekstur. Hasil terbaik yang direkomendasikan adalah lama perebusan 25 menit dengan karakteristik aktivitas antioksidan sebesar 36,26%, total fenol sebesar 8,530 mg GAE / gr bahan, nilai protein terlarut yang dihasilkan yaitu sebesar 14,90% dan uji organoleptik pada atribut warna (agak kuning, disukai penulis), tekstur (kenyal, disukai penulis), rasa (agak berasa kunyit, disukai penulis) dan aroma (agak beraroma telur, disukai penulis).

Kata Kunci : Antioksidan, Kunyit, Sensoris, Telur