

RINGKASAN

Penelitian dengan judul “Pengaruh Lama Waktu Pemeraman Dengan Penambahan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) Terhadap Aroma Dan Rasa Telur Asin” telah dilaksanakan pada tanggal 05 Maret sampai dengan 20 Maret 2023. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pemeraman dengan penambahan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) terhadap aroma dan rasa telur asin. Materi penelitian yang digunakan adalah 60 butir telur itik, jeruk nipis, dan garam. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Pola Searah yang terdiri atas empat perlakuan yaitu P1 (Pemeraman 6 hari), P2 (Pemeraman 9 hari), P3 (Pemeraman 12 hari), dan P4 (Pemeraman 15 hari). Setiap perlakuan terdiri dari 30 panelis sebagai ulangan. Parameter yang diukur adalah aroma dan rasa pada telur asin yang dihasilkan dengan menggunakan 30 panelis tidak terlatih. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa lama waktu pemeraman yang berbeda dengan penambahan 5 ml perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap aroma pada telur asin yang menghasilkan aroma amis mendekati cukup amis. Lama waktu pemeraman yang berbeda dengan penambahan 5 ml perasan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*) berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap rasa telur asin yang menghasilkan rasa enak.

Kata Kunci : Telur Asin, Lama waktu pemeraman, Perasan jeruk nipis, Aroma dan Rasa.

SUMMARY

The research entitled "The Effect of Baking Time With the Addition of Lime Juice (*Citrus aurantiifolia*) on the Aroma and Taste of Salted Eggs" was carried out from March 5 to March 20, 2023. This research aims to determine the effect of the length of salting time with the addition of lime juice (*Citrus aurantiifolia*) on the scent and taste of salted eggs. The research material used was 60 duck eggs, lime and salt. This research used an experimental method with a completely randomized design (CRD) consisting of four treatments, namely P1 (6 days salting), P2 (9 days salting), P3 (12 days salting), and P4 (15 days salting). Each treatment consisted of 30 panelists as replicates. Parameters measured were the scent and taste of salted eggs which were produced using 30 untrained panelists. The results of the analysis of variance showed that the different salting times with the addition of 5 ml of lime juice (*Citrus aurantiifolia*) had no significant effect ($P < 0.05$) on the scent of salted eggs which produced a fishy scent close to slightly fishy. The different duration of ripening with the addition of 5 ml of lime juice (*Citrus aurantiifolia*) had a very significant effect ($P < 0.05$) on the taste of salted egg which produced a good taste.

Keywords: Salted Egg, Salting time, Lime juice, Scent and Flavor