“OPTIMASI MASA PENAMBAHAN SERBUK SIMPLISIA DAUN PANDAN *(Pandanus amaryllifolius)* PADA PROSES PEMBUATAN TELUR ASIN TERHADAP KUALITAS SENSORI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”

Anggreani riseaprilia
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
Email: Anggreanirise50@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Keunggulan nilai gizi pada telur membuat telur sangat disukai mikroorganisme menyebabkan telur mudah rusak sehingga memiliki masa simpan yang pendek. Salah satu cara pengolahan telur agar mencegah kerusakan telur adalah dengan cara diawetkan, metode pengawetan yang sudah umum dilakukan adalah pengasinan menghasilkan produk berupa telur asin. Semakin berkembangnya teknologi pembuatan telur asin dapat dilakukan modifikasi dengan penambahan bahan-bahan alam dapat lebih memperkaya kandungan nutrisi serta mampu menjaga stabilitas telur asin. **Tujuan:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan variasi masa serbuk simplisia daun pandan yang paling efektif menghasilkan kualitas sensori dan antioksidan dalam telur asin. **Metodelogi:** Penelitian ini dilakukan menggunakan uji organoleptik jenis hedonik dan uji kuantitatif menggunakan metode DPPH. Dilakukan uji aktivitas antioksidan dengan cara dibuat larutan standar vitamin C dengan seri konsentrasi 10, 15, 20, 25, 30 ppm kemudian dibuat larutan sampel 100 ppm yang diencerkan menjadi 10, 15, 20, 25 dan 30 ppm yang kemudian masing-masing ditambahkan 1 ml DPPH inkubasi selama 30 menit. Dilakukan pengukuran absorbansi menggunakan spektrofotometri uv-vis pada 517 nm. Hasil data uji organoleptik diolah menggunakan statistik uji Duncan dan data uji aktivitas antioksidan diolah menggunakan statistik uji One away anova. **Hasil:** Hasil dari penelitian ini disimpulkan bahwa variasi masa serbuk simplisia daun pandan berpengaruh terhadap kualitas sensori warna, aroma, dan rasa namun tidak berpengaruh pada tekstur telur. Sedangkan masa serbuk simplisia daun pandan yang paling optimal pada sampel PM2 yaitu 10%. Penambahan variasi masa serbuk simplisia daun pandan dalam proses pembuatan telur asin berpengaruh terhadap peningkatan aktivitas antioksidan di dalam telur asin, masa serbuk simplisia paling optimal adalah pada perlakuan PM3 yaitu 15% yang memiliki nilai rata-rata IC50 sebesar 6,566 ppm termasuk kategori antioksidan sangat kuat.

Kata kunci: Telur asin, Daun pandan, Organoleptik, Antioksidan