”PENGARUH KOSENTRASI SERBUK KULIT BUAH NAGA PADA PROSES PEMBUATAN TELUR ASIN TERHADAP MUTU SENSORIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”

Dea Amelia Artamevia
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
Email: deaa96077@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang: Telur merupakan bahan pangan hewani bergizi tinggi namun memiliki masa simpan yang pendek akibat mudah rusaknya kualitas akibat mikroorganisme. Pengasinan merupakan salah satu metode pengawetan yang dapat memodifikasi telur menjadi telur asin dengan daya tahan yang lebih lama. Inovasi terbaru dalam pengolahan telur asin dilakukan dengan penambahan bahan alami seperti serbuk kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus), yang dikenal memiliki kandungan antioksidan tinggi serta berpotensi memperbaiki mutu sensorik produk pangan. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi serbuk kulit buah naga terhadap mutu sensorik dan aktivitas antioksidan pada telur asin serta menentukan konsentrasi optimalnya. **Metodologi:** Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan variasi konsentrasi serbuk kulit buah naga yaitu 0% (kontrol), 5%, 10%, dan 15%. Parameter mutu sensorik diuji menggunakan metode organoleptik (hedonik) oleh 30 panelis non terlatih, mencakup warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan. Aktivitas antioksidan ditentukan secara kuantitatif dengan metode DPPH menggunakan spektrofotometer UV-Vis pada panjang gelombang 517 nm. Nilai IC50 dihitung untuk menilai kekuatan antioksidan. **Hasil:** Hasil menunjukkan bahwa penambahan serbuk kulit buah naga berpengaruh signifikan terhadap warna, aroma, dan rasa, namun tidak berpengaruh signifikan terhadap tekstur putih telur. Konsentrasi optimal untuk mutu sensorik diperoleh pada konsentrasi 5%, dengan nilai kesukaan relatif tinggi. Aktivitas antioksidan meningkat seiring peningkatan konsentrasi serbuk kulit buah naga, dengan nilai IC50 terbaik yaitu 1,8934 ppm pada konsentrasi 15% (kategori sangat kuat). Kesimpulan: Penambahan serbuk kulit buah naga dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dan mempengaruhi mutu sensorik telur asin, dengan konsentrasi optimal berbeda untuk masing-masing parameter.

Kata kunci: Telur asin, Kulit buah naga, Organoleptik, Antioksidan, DPPH