	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No.LST/BOG/6208/2016	Revisi : 01	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 1
	Semester V	<b>PEMBUATAN TELUR ASIN</b>		200 menit

**1. Kompetensi:**

Mempraktikkan Pengawetan Telur

**2. Sub Kompetensi:**

Pembuatan Telur Asin

**3. Dasar Teori:**

Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur itik yang populer dan sering dikonsumsi oleh keluarga Indonesia. Telur itik mudah mengalami kerusakan atau pembusukan. Untuk memperpanjang umur simpan telur, maka telur itik dapat diawetkan. Prinsip pengawetan telur pada dasarnya meliputi:

- 1) mencegah penguapan air,
- 2) mencegah kehilangan CO<sub>2</sub> dari dalam telur,
- 3) mencegah pengenceran putih telur, dan
- 4) mencegah masuknya mikroorganisme ke dalam telur.

Salah satu pengawetan telur adalah menggunakan garam atau pengasinan, sehingga menjadi produk telur asin.

Fungsi garam sebagai bahan pengawet makanan adalah:

- 1) mengurangi kelarutan oksigen, sehingga menghambat pertumbuhan bakteri aerob,
- 2) menghambat atau mencegah kerja enzim proteolitik (enzim pengurai protein), dan
- 3) menyerap air, sehingga produk menjadi lebih awet.

Daya tahan telur asin antara 1–3 minggu. Ketahanan simpan telur asin disebabkan karena kadar garamnya yang tinggi. Daya tahan telur asin dipengaruhi oleh konsentrasi garam pada telur asin. Semakin tinggi kadar garam pada telur asin, semakin lama umur simpan telur asin.

**4. Alat / Bahan / Instrumen:**

**Alat:** timbangan, ayakan, baskom, gelas ukur, panci, penjepit, penyaring, kompor, sealer.

**Bahan:** telur itik dengan ukuran sama dan berwarna biru, garam dapur, abu gosok, batu bata halus, amplas, kemasan dan label.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :  Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PRAKTIKUM  
TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN**

No.LST/BOG/6208/2016

Revisi : 01

Tgl. 1 Sept 2016

Hal 2

Semester V

**PEMBUATAN TELUR ASIN**

200 menit



Gambar 1. Bahan pengasin: batu bata halus<sup>a</sup>, abu gosok<sup>b</sup>, dan garam krosok<sup>c</sup>

<sup>a</sup> [http://3.bp.blogspot.com/-IWmJUigpMkA/VRsqH08AnYI/AAAAAAAAACY/Sybd1jf6iiA/s1600/20150328\\_153155.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-IWmJUigpMkA/VRsqH08AnYI/AAAAAAAAACY/Sybd1jf6iiA/s1600/20150328_153155.jpg)

<sup>b</sup> <https://rachman14.files.wordpress.com/2017/01/wp-image-45311060jpg.jpeg?w=1200>

<sup>c</sup> [http://1.bp.blogspot.com/-hslbVwz3mkU/VRsqLIZn80I/AAAAAAAAACg/-PDhgVAsPyg/s1600/20150328\\_153204.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-hslbVwz3mkU/VRsqLIZn80I/AAAAAAAAACg/-PDhgVAsPyg/s1600/20150328_153204.jpg)

**Instrumen:**

Lakukan uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa (tingkat keasinan) pada telur asin setelah disimpan 1 minggu dan 2 minggu.

a) Media Pengasin Batu Bata


Pengamatan	Pemeraman 1 minggu			Pemeraman 2 minggu		
	Simpan Matang			Simpan Matang		
	0 minggu	1 minggu	2 minggu	0 minggu	1 minggu	2 minggu
Bentuk						
Warna						
Rasa						
Aroma						
Tekstur						

Dibuat oleh :  
Fitri Rahmawati, MP  
Andian Ari A., M.Sc

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen  
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Dr. Mutiara Nugraheni

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM</b>		
	<b>TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>		
No.LST/BOG/6208/2016	Revisi : 01	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 3
Semester V	<b>PEMBUATAN TELUR ASIN</b>		200 menit

b) Media Pengasin Abu Gosok

Pengamatan	Pemeraman 1 minggu			Pemeraman 2 minggu		
	Simpan Matang			Simpan Matang		
	0 minggu	1 minggu	2 minggu	0 minggu	1 minggu	2 minggu
Bentuk						
Warna						
Rasa						
Aroma						
Tekstur						

c) Media Pengasin Larutan Garam

Pengamatan	Pemeraman 1 minggu			Pemeraman 2 minggu		
	Simpan Matang			Simpan Matang		
	0 minggu	1 minggu	2 minggu	0 minggu	1 minggu	2 minggu
Bentuk						
Warna						
Rasa						
Aroma						
Tekstur						


**5. Keselamatan Kerja:**

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Memakai sepatu hak pendek
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

**6. Langkah Kerja:**

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan telur asin
  - a) Mencampur adonan untuk media pengasin telur
  - b) Melumuri telur dengan adonan pengasin

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :  Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No.LST/BOG/6208/2016	Revisi : 01	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 4
	Semester V	<b>PEMBUATAN TELUR ASIN</b>		200 menit

- c) Pemeraman telur selama 1 dan 2 minggu
  - d) Perebusan
- 3) Melakukan pengemasan
  - 4) Melakukan uji organoleptik
  - 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

#### 7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan pada produk telur asin!
- 2) Diantara ketiga jenis media pengasinan yang digunakan, mana yang lebih baik?
- 3) Antara waktu peram 1 minggu dan 2 minggu, mana yang menghasilkan produk yang lebih baik?
- 4) Bagaimana sifat organoleptik produk pada saat disimpan 0 minggu, 1 minggu dan 2 minggu?
- 5) Kapan waktu kadaluarsa produk?

#### 8. Lampiran:

##### Resep

##### Telur Asin


##### Bahan:

18 buah telur itik dengan ukuran sama dan berwarna biru  
 garam krosok  
 abu gosok  
 batu bata halus (batu bata dihaluskan, lalu diayak)  
 air

##### Cara Membuat:

- 1) Cek mutu telur bebek. Pastikan hanya menggunakan telur yang kondisinya baik, kulit tidak retak, segar, dan isi telur masih baik. Lakukan pengujian mutu telur bebek dengan cara:
  - Cek kondisi kulit telur

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :  Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No.LST/BOG/6208/2016	Revisi : 01	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 5
	Semester V	<b>PEMBUATAN TELUR ASIN</b>		200 menit

- Masukkan telur dalam segelas air
  - Goncangkan telur
- 2) Telur dicuci, sedikit diampelas dan dicuci lagi sampai bersih. Berhati-hatilah dalam mengampelas telur, supaya kulit telur tidak retak.
  - 3) Siapkan adonan media pengasin sebagai berikut:
    - a) Adonan abu, batu bata halus dan garam krosok disatukan dengan perbandingan masing-masing satu bagian (1 : 1 : 1).
    - b) Adonan abu dengan garam dapur dengan perbandingan 5 bagian abu dan 1 bagian garam krosok.
    - c) Larutan garam krosok dengan konsentrasi 26% (26 gram garam krosok dilarutkan dengan air, sampai volume mencapai 100 ml).



Gambar 2. Media Pengasin: media batu bata<sup>a</sup>, media abu<sup>b</sup>

<sup>a</sup> [http://4.bp.blogspot.com/-](http://4.bp.blogspot.com/-Ac7lboejSIM/VRsqPRMRXal/AAAAAAAAACo/6rDcxTIOpsc/s1600/20150328_153903.jpg)

[Ac7lboejSIM/VRsqPRMRXal/AAAAAAAAACo/6rDcxTIOpsc/s1600/20150328\\_153903.jpg](http://4.bp.blogspot.com/-Ac7lboejSIM/VRsqPRMRXal/AAAAAAAAACo/6rDcxTIOpsc/s1600/20150328_153903.jpg)

<sup>b</sup> [http://2.bp.blogspot.com/-f51qj2gKT0g/VRtM-](http://2.bp.blogspot.com/-f51qj2gKT0g/VRtM-TkTjdl/AAAAAAAAANM/Gkl5pDdscR8/s1600/IMG_20150330_153808.jpg)

[TkTjdl/AAAAAAAAANM/Gkl5pDdscR8/s1600/IMG\\_20150330\\_153808.jpg](http://2.bp.blogspot.com/-f51qj2gKT0g/VRtM-TkTjdl/AAAAAAAAANM/Gkl5pDdscR8/s1600/IMG_20150330_153808.jpg)

- 4) Untuk perlakuan (a) dan (b), tambahkan air secukupnya, sampai media pengasin dapat mengempal dengan baik (tidak lepas).
- 5) Untuk perlakuan (a) dan (b), telur dilumuri dengan campuran adonan tersebut setebal sekitar 1-2 cm, lalu disimpan/diperam dalam wadah pada suhu kamar selama 1 dan 2 minggu.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :  Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PRAKTIKUM  
TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN**

No.LST/BOG/6208/2016

Revisi : 01

Tgl. 1 Sept 2016

Hal 6

Semester V

**PEMBUATAN TELUR ASIN**

200 menit



Gambar 3. Proses Pelumuran Media Pengasin

<sup>a</sup> [http://1.bp.blogspot.com/-8LsMVwlqmlc/VRsqSIQA9wI/AAAAAAAAAC4/P5q60p-NH28/s1600/20150328\\_154640.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-8LsMVwlqmlc/VRsqSIQA9wI/AAAAAAAAAC4/P5q60p-NH28/s1600/20150328_154640.jpg)

<sup>b</sup> [http://1.bp.blogspot.com/-yxjx2YKbA\\_AVRtSLpud4LI/AAAAAAAAAOY/BDc65eSsfi0/s1600/IMG\\_20150330\\_160330.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-yxjx2YKbA_AVRtSLpud4LI/AAAAAAAAAOY/BDc65eSsfi0/s1600/IMG_20150330_160330.jpg)

[yxjx2YKbA\\_AVRtSLpud4LI/AAAAAAAAAOY/BDc65eSsfi0/s1600/IMG\\_20150330\\_160330.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-yxjx2YKbA_AVRtSLpud4LI/AAAAAAAAAOY/BDc65eSsfi0/s1600/IMG_20150330_160330.jpg)

- 6) Untuk perlakuan (c), telur direndam dalam larutan tersebut, lalu disimpan/diperam selama 1 dan 2 minggu.
- 7) Untuk waktu pemeraman 1 minggu:
  - a) Setelah diperam selama 1 minggu, 3 buah telur dicuci sampai bersih dan direbus sampai matang.
  - b) Lakukan uji organoleptik pada 1 buah telur asin .
  - c) Simpan telur asin yang sudah matang selama 1 minggu dan 2 minggu.
  - d) Setelah disimpan 1 minggu, lakukan uji organoleptik pada telur asin.
  - e) Setelah disimpan 2 minggu, lakukan uji organoleptik pada telur asin
- 8) Untuk waktu pemeraman 2 minggu:
  - a) Setelah diperam selama 2 minggu, 3 buah telur dicuci sampai bersih dan direbus sampai matang.
  - b) Lakukan uji organoleptik pada 1 buah telur asin .
  - c) Simpan telur asin yang sudah matang selama 1 minggu dan 2 minggu.
  - d) Setelah disimpan 1 minggu, lakukan uji organoleptik pada telur asin.
  - e) Setelah disimpan 2 minggu, lakukan uji organoleptik pada telur asin

Dibuat oleh :  
Fitri Rahmawati, MP  
Andian Ari A., M.Sc

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen  
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :

Dr. Mutiara Nugraheni