

Preferensi Konsumen terhadap Sifat Organoleptik dan Harga Telur Asin Original dan Oregano (*Plectanthurus amboinicus* SPRENG)

Consumer Preferences for Organoleptic Properties and Price of Original and Oregano (*Plectanthurus amboinicus* SPRENG) Salted Eggs

Ristina Siti Sundari*, Reny Hidayati, Budhi Wahyu Fitriadi

Progam Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Perjuangan Tasikmalaya
Jl. PETA No. 177 Tasikmalaya 46115, Jawa Barat, Indonesia

*Email: ristina.sitisundari@yahoo.com

(Diterima 03-03-2025; Disetujui 01-07-2025)

ABSTRAK

Telur merupakan pangan fungsional yang selalu tersedia di setiap rumah mengingat kandungan gizi dan kepraktisan penyajiannya. Namun utk telur itik masih terkendala dalam mengonsumsi karena bau amisnya yang tajam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap sifat organoleptik Telur asin original dan oregano (*Plectanthurus amboinicus* SPRENG). Data diperoleh melalui kuesioner uji organoleptik terhadap 85 responden. Analisis data menggunakan uji independent sample t-test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa telur asin original dan oregano memiliki preferensi yang sama terhadap warna kuning telur maupun putih telurnya. Sedangkan tekstur pada telur asin oregano memiliki preferensi yang berbeda dengan telur asin original. Rasa kuning telur dan putih telur sangat berbeda antara telur asin original dan telur asin oregano. Telur asin oregano memiliki rasa yang lebih enak daripada telur asin oregano. Yang sangat menonjol perbedaannya adalah aroma telur asin oregano sudah tidak bau amis sehingga sangat disukai konsumen.

Kata Kunci: Inovasi, oregano, telur asin, tidak amis

ABSTRACT

*Eggs are functional foods that are always available in every home, considering their nutritional content and practicality of serving. However, duck eggs are still constrained in consumption because of their sharp, eggy smell. This study aims to determine consumer preferences for the organoleptic properties of original and oregano-salted eggs (*Plectanthurus amboinicus* SPRENG). Data were obtained through an organoleptic test questionnaire to 85 respondents. Data analysis used an independent sample t-test. The results showed that original and oregano-salted eggs had the same preferences for the color of the egg yolk and egg white. The texture of oregano-salted eggs differs from that of the original salted eggs. The taste of egg yolk and egg white differs greatly from original salted eggs and oregano salted eggs. Oregano-salted eggs have a better taste than oregano-salted eggs. The most prominent difference is that the aroma of oregano-salted eggs no longer smells eggy. It is very preferred by consumers.*

Keywords: Innovation, oregano, salted egg, eggless

PENDAHULUAN

Telur asin merupakan salah satu produk pangan yang populer di Indonesia. Namun, bau amis yang sering kali melekat pada telur asin dapat menjadi faktor penghambat bagi sebagian konsumen. Oleh karena itu, inovasi dalam mengurangi atau menghilangkan bau amis pada telur asin dapat meningkatkan daya tarik produk ini di pasar (Kusmayadi, Sundari, Sumaryana, et al., 2021; Sundari et al., 2023; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020). Terdapat banyak bahan dan pengembangan proses yang ditambahkan pada prosuk telur asin seperti telur asin asap (Kusmayadi, Sundari, & Sumaryana, 2021; Kusmayadi & Sundari, 2020b, 2020a) dan telur asin herbal (Kusmayadi et al., 2022a). Demikian juga berbagai media dapat digunakan untuk pembuatan telur asin (Irmawaty, 2019; Samudera & Malik, 2018; Suada & Rudyanto, 2013). Upaya-upaya inovasi pembuatan telur asin yang diperkaya dengan berbagai bahan alami seperti cabe, bawang putih, jahe merah dan lain-lain (Astati, 2018; Engelen et al., 2017; Hutasoit et al., 2016; Kusmayadi et al., 2022b; Kusmayadi, Sundari, & Sumaryana, 2021; Kusmayadi & Sundari, 2020a, 2020b; Nadeak et al., 2009; Pulungan

et al., 2019; Rahmawati, 2016; Rokana et al., 2018; Rukmiasih et al., 2015) mampu membuat telur asin memiliki cita rasa yang lebih enak. Namun demikian belum mampu mengusir tingginya level bau amis telur asin (Sundari et al., 2023; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020)

Oregano (*Plectranthus amoinicus* SPRENG) dikenal memiliki sifat antibakteri dan antijamur yang dapat membantu mengurangi bau amis pada telur asin (Sundari et al., 2023; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020). Selain itu, oregano juga memiliki aroma yang khas dan dapat meningkatkan cita rasa produk (Kusmayadi et al., 2022a, 2022b; Sundari et al., 2023; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020). Aroma telur asin menjadi berbeda setelah diberikan perlakuan daun jintan. Perbedaan tersebut adalah mulai dari dosis terkecil sudah menunjukkan penurunan level aroma amisnya (Sundari, Kusmayadi, et al., 2020). Hal ini dimungkinkan oleh larutnya protein dan hilangnya mikroorganisma patogen dan penyebab bau amis.

Penggunaan bahan alami seperti oregano dalam proses pembuatan telur asin juga dapat memberikan nilai tambah dari segi kesehatan dan keamanan pangan. Konsumen semakin peduli terhadap bahan-bahan yang digunakan dalam produk pangan yang mereka konsumsi.

Inovasi dalam produk pangan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan daya saing di pasar (Rukmiasih et al., 2015; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020). Dengan menawarkan produk telur asin premium yang bebas bau amis dan menggunakan bahan alami seperti oregano, produsen dapat menarik lebih banyak konsumen dan meningkatkan penjualan. Sifat organoleptik meliputi aspek-aspek seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Penelitian ini akan mengkaji bagaimana penggunaan oregano dapat memengaruhi sifat-sifat organoleptik tersebut pada telur asin (Rukmiasih et al., 2015) premium. Sebagai salah satu pangan fungsional, telur asin bisa dinikmati oleh berbagai usia mengingat teksturnya yang lembut dan mudah dicerna.

Sebagai suatu produk inovasi baru, perlu adanya tahap pengenalan untuk mengetahui tingkat preferensi (kesukaan) konsumen terhadap telur asin bebas amis yang diperkaya dengan oregano atau daun jintan (*Plectranthus amoinicus* SPRENG) sebelum penetrasi pasar dan selanjutnya dipasarkan secara luas.

Preferensi konsumen bisa diartikan kecenderungan konsumen untuk lebih menyukai produk yang satu dari produk yang lain yang sejenis. Preferensi ini terbentuk dari persepsi konsumen terhadap suatu produk (Greenfeld et al., 2020; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020). Sedangkan (David, 2020) menjelaskan bahwa setiap orang bertindak laku sesuai dengan preferensi mereka, maka banyak diramalkan terlebih dahulu. Preferensi konsumen terhadap suatu produk dapat diketahui dengan menentukan atribut- atribut atau faktor-faktor yang melekat pada produk tersebut yang dapat memengaruhi seseorang sebagai pertimbangannya untuk memilih produk tersebut.

Hasil dari pengenalan tersebut akan memperlihatkan respon dan komentar konsumen terhadap telur asin premium yang diinginkan serta harapan terhadap karakteristik telur asin yang akan menjadi dasar pengembangan produksi telur asin premium selanjutnya. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk umumnya diawali dengan penilaian terhadap penampakan atau bentuk fisik dari produk. Seseorang dapat mengatakan suka atau tidak suka terhadap suatu produk bisa karena bermacam hal seperti karena bentuk fisiknya, rasa dan tekstur. Berkaitan dengan hal tersebut umumnya sebuah industri akan melaksanakan pengujian terlebih dahulu terhadap produk yang akan dipasarkan.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk telur asin yang lebih disukai oleh konsumen, serta memberikan wawasan baru mengenai penggunaan oregano dalam industri pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji preferensi konsumen terhadap sifat organoleptik telur asin premium yang bebas bau amis dengan menggunakan oregano (*Plectanthurus amoinicus* SPRENG) dibandingkan dengan telur asin original

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian bersifat kuantitatif yang dianalisis secara deskriptif sejak bulan September 2024 – Oktober 2024 di Laboratorium Pertanian Universitas Perjuangan Tasikmalaya. Hasil eksperimen yang diperoleh di laboratorium kemudian diujikan kepada 85 responden yang berasal dari berbagai kalangan termasuk konten kreator food vlogger dan food tester. Salah satu metode untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen adalah uji hedonik dari sifat organoleptik telur asin premium.

Metode ini sangat cocok untuk memahami respon konsumen serta membuat evaluasi terhadap kombinasi dari atribut-atribut produk telur asin sehingga bisa ditentukan produk mana yang potensial untuk dikembangkan. Skala Hedonik diukur dari skor 1 sampai 7. Uji hedonik dilakukan terhadap sifat-sifat organoleptik yang diuji.

Uji organoleptik merupakan metode pengujian yang dilakukan untuk mengamati kualitas benda yang diuji berdasarkan sifat fisik dengan menggunakan kemampuan penginderaan yang ada pada manusia tanpa perlu adanya penggunaan alat bantu pengukur tertentu. Uji ini untuk mengetahui perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dan memberikan penilaian terhadap sifat tertentu dari suatu produk. Suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur (indra peraba), warna (indra penglihatan), aroma (indra penciuman), dan rasa (indra pengecap). Tujuan dari pelaksanaan pengujian ini adalah untuk pengembangan produk dan perluasan pasar, pengawasan mutu, perbaikan produk dan lain sebagainya.

Uji Hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptic yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari produk.

Data hasil interview dengan responden diuji secara statistik menggunakan analisis Uji t Sample Independent terhadap sifat organoleptik dan hedonik telur asin original dan telur asin oregano.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan oregano memengaruhi sifat organoleptik telur asin, termasuk warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta bagaimana preferensi konsumen terhadap kedua jenis telur asin tersebut. Beberapa temuan menarik terkait preferensi konsumen terhadap telur asin original dan telur asin yang diberi oregano serta adanya variasi dalam penilaian konsumen terhadap telur asin original dan telur asin yang diberi oregano. Analisis data dilakukan menggunakan uji t-sampel untuk membandingkan hasil analisis terhadap warna kuning telur dan putih telur antara kedua jenis telur asin. Hasil analisis diringkas dan disajikan pada tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Hasil Analisis Group Statistic dan Independent Sampel t-Test Preferensi konsumen terhadap sifat Organoleptik Warna, Tekstur, Rasa dan Aroma tidak Amis Telur Asin Original dan Oregano

Deskripsi Atribut		Original	St.Dev.	Oregano	St.Dev.	Sig. (2-tailed)
Kuning telur	Warna	3.44	± 1.54	3.89 ± 1.54	± 1.54	0.107 (NS)
	Tekstur **	4.53	± 1.55	5.12 ± 1.36	± 1.36	0.031 (S)
	Rasa**	4.23	± 1.55	5.68 ± 1.31	± 1.31	0.000 (S)
	Aroma tidak amis**	3.46	± 1.57	5.94 ± 1.48	± 1.48	0.000 (S)
Putih telur	Warna	1.98	± 1.52	2.21 ± 1.46	± 1.46	0.345 (NS)
	Tekstur**	4.42	± 1.49	5.65 ± 1.51	± 1.51	0.066 (NS)
	Rasa**	3.08	± 1.78	5.69 ± 1.22	± 1.22	0.000 (S)
	Aroma tidak amis	3.16	± 2.10	6.37 ± 1.13	± 1.13	0.000 (S)

Keterangan: ** = Significant. Sumber: Data primer diolah (2024)

1. Preferensi Konsumen terhadap Sifat Organoleptik Warna Telur Asin Original dan Oregano

a. Bagian Kuning Telur

Skor warna kuning telur asin original adalah 3.47 ± 1.74 , sedangkan yang diberi oregano adalah 3.86 ± 1.55 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.127 menunjukkan bahwa perbedaan ini tidak signifikan secara statistik. Variasi warna kuning telur dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti pakan dan metode pengolahan (Sundari, Kusmayadi, et al., 2020) (Sundari, 2020). Menurut penelitian (Sundari, Kusmayadi, et al., 2020), variasi warna kuning telur dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti pakan dan metode pengolahan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun oregano dapat memberikan sedikit perubahan pada warna kuning telur, perbedaan ini tidak cukup signifikan untuk dianggap sebagai perubahan yang berarti dalam konteks preferensi konsumen.

b. Bagian Putih Telur

Skor warna putih telur asin original adalah 1.98 ± 1.52 , sedangkan yang diberi oregano adalah 2.20 ± 1.56 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.346 menunjukkan bahwa perbedaan ini tidak signifikan secara statistik. Variasi warna putih telur mungkin lebih dipengaruhi oleh faktor-faktor lain seperti kondisi penyimpanan (Sundari, Kusmayadi, et al., 2020), 2020) dan genetik. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan oregano tidak memberikan perubahan yang signifikan pada warna putih telur asin. Preferensi konsumen terhadap kedua jenis produk adalah sama saja.

2. Preferensi Konsumen terhadap Sifat Organoleptik Tekstur Telur Asin Original dan Oregano

a. Bagian Kuning Telur

Skor tekstur kuning telur asin original adalah 4.56 ± 1.78 , sedangkan yang diberi oregano adalah 5.11 ± 1.46 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.032 menunjukkan bahwa perbedaan ini signifikan secara statistik. Penggunaan oregano tampaknya memberikan perubahan positif pada tekstur kuning telur asin, yang mungkin disebabkan oleh sifat-sifat oregano yang memengaruhi struktur dan konsistensi kuning telur (Munir & Wati, 2014; Rukmiasih et al., 2015; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020). Penggunaan oregano dapat memengaruhi struktur dan konsistensi kuning telur, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih disukai oleh konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa oregano dapat memberikan nilai tambah dalam meningkatkan preferensi konsumen terhadap tekstur kuning telur asin.

b. Bagian Putih Telur

Skor tekstur putih telur asin original adalah 5.22 ± 1.49 , sedangkan yang diberi oregano adalah 5.65 ± 1.51 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.067 menunjukkan bahwa perbedaan ini tidak signifikan secara statistik. Meskipun ada peningkatan skor, perbedaan ini tidak cukup besar untuk dianggap signifikan. Meskipun ada peningkatan skor tekstur putih telur asin yang diberi oregano, perbedaan ini tidak cukup besar untuk dianggap signifikan secara statistik. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan oregano tidak memberikan perubahan yang signifikan pada tekstur putih telur asin dalam konteks preferensi konsumen. Keduanya berstruktur lembut dan kenyal yang sangat disukai konsumen.

3. Preferensi Konsumen terhadap Sifat Organoleptik Rasa Telur Asin Original dan Oregano

a. Bagian Kuning Telur

Yang sangat unik adalah atribut rasa, dimana konsumen menemukan rasa kuning telur yang diperkaya dengan oregano yang sangat enak dibandingkan dengan telur asin original. Skor rasa kuning telur asin original adalah 3.68 ± 1.66 , sedangkan yang diberi oregano adalah 5.72 ± 1.41 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.000 menunjukkan bahwa perbedaan ini sangat signifikan secara statistik. Oregano diketahui memiliki senyawa yang dapat meningkatkan rasa dan aroma makanan, yang mungkin menjelaskan preferensi konsumen yang lebih tinggi terhadap rasa kuning telur asin yang diberi oregano (Sundari, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan oregano dapat memberikan perubahan yang sangat signifikan pada rasa kuning telur asin, sehingga membuatnya lebih disukai oleh konsumen.

b. Bagian Putih Telur

Skor rasa putih telur asin original adalah 3.08 ± 1.78 , sedangkan yang diberi oregano adalah 5.62 ± 1.52 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.000 menunjukkan bahwa perbedaan ini sangat signifikan secara statistik. Oregano dapat meningkatkan rasa putih telur asin, membuatnya lebih disukai oleh konsumen (Sundari, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan oregano dapat memberikan perubahan yang signifikan pada rasa putih telur asin, sehingga membuatnya lebih disukai oleh konsumen.

4. Preferensi Konsumen terhadap Sifat Organoleptik Aroma Telur Asin Original dan Oregano

a. Bagian Kuning Telur

Aroma telur asin yang paling utama adalah yang paling menjadi masalah bagi konsumen yaitu bau amisnya. Skor aroma tidak amis kuning telur asin original adalah 4.26 ± 2.43 , sedangkan yang diberi oregano adalah 5.93 ± 1.68 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.000

menunjukkan bahwa perbedaan ini sangat signifikan secara statistik. Oregano memiliki sifat antimikroba dan antioksidan yang dapat mengurangi bau amis pada telur asin (Rukmiasih, 2015). Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan oregano dapat memberikan perubahan yang signifikan pada aroma kuning telur asin, sehingga membuatnya lebih disukai oleh konsumen.

Hal ini merupakan solusi dari masalah bau amis yang menyebabkan konsumsi telur itik lebih rendah dari telur ayam ras yaitu 2.313 kg/kapita/th konsumsi ayam ras sedangkan konsumsi telur itik hanya sebesar 0.019 kg/kapita/th pada tahun 2023 (BPS, 2024).

b. Bagian Putih Telur

Skor aroma tidak amis putih telur asin original adalah 3.16 ± 2.10 , sedangkan yang diberi oregano adalah 6.38 ± 1.12 . Nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0.000 menunjukkan bahwa perbedaan ini sangat signifikan secara statistik. Sifat antimikroba dan antioksidan oregano dapat mengurangi bau amis pada putih telur asin (Rukmiasih, 2015). Menurut Rukmiasih (2015), sifat antimikroba dan antioksidan oregano dapat mengurangi bau amis pada putih telur asin. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan oregano dapat memberikan perubahan yang signifikan pada aroma putih telur asin, sehingga membuatnya lebih disukai oleh konsumen karena bau amisnya yang sudah hilang.

5. Preferensi Konsumen terhadap Aspek Harga Telur Asin Original dan Oregano

Aspek harga dalam penelitian ini meliputi indikator harga meliputi harga telur asin tersebut sesuai kualitas, dapat dijangkau, kompetitif dan sesuai manfaat seperti yang ditunjukkan pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Analisis Statistik Deskriptif Preferensi Konsumen terhadap Harga telur Asin Original dan Oregano

Harga	Skor		Bobot		St. Dev	
	Original	Oregano	Original	Oregano	Original	Oregano
Sesuai kualitas	5.23	5.38	74.74	76.79	1.41	1.56
Dapat dijangkau	5.07	4.58	72.48	68.48	1.63	1.91
Kompetitif	5.38	5.49	76.84	78.42	1.35	1.43
Sesuai manfaat	5.64	6.39	80.57	91.22	1.00	0.86

a. Harga Sesuai Kualitas

Skor harga sesuai kualitas untuk telur asin original adalah 5.23 dengan bobot 74.74 dan standar deviasi 1.41, sedangkan untuk telur asin yang diberi oregano adalah 5.38 dengan bobot 76.79 dan standar deviasi 1.56. Nilai-nilai ini menunjukkan bahwa konsumen cenderung menilai harga telur asin yang diberi oregano sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan telur asin original, meskipun perbedaannya tidak signifikan secara statistik.

Menurut penelitian oleh Sundari (2020), persepsi konsumen terhadap harga yang sesuai dengan kualitas sangat dipengaruhi oleh atribut sensoris seperti rasa, tekstur, dan aroma. Dalam konteks ini, penggunaan oregano yang diketahui memiliki sifat antimikroba dan antioksidan dapat meningkatkan kualitas organoleptik telur asin, sehingga konsumen merasa harga yang lebih tinggi untuk telur asin oregano adalah wajar.

Rukmiasih (2015) juga menyatakan bahwa peningkatan kualitas produk melalui penambahan bahan alami seperti oregano dapat meningkatkan nilai tambah produk di mata konsumen. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian ini, di mana skor harga sesuai kualitas untuk telur asin oregano sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan telur asin original.

b. Harga Terjangkau

Skor harga terjangkau untuk telur asin original adalah 5.07 dengan bobot 72.48 dan standar deviasi 1.63, sedangkan untuk telur asin yang diberi oregano adalah 4.58 dengan bobot 68.48 dan standar deviasi 1.91. Nilai-nilai ini menunjukkan bahwa konsumen cenderung menilai telur asin original lebih terjangkau dibandingkan dengan telur asin yang diberi oregano.

Menurut Hay (2023), persepsi harga terjangkau sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti daya beli konsumen dan nilai yang dirasakan dari produk. Dalam hal ini, meskipun telur asin oregano memiliki kualitas yang lebih tinggi, konsumen mungkin merasa bahwa harga yang lebih tinggi tidak sebanding dengan manfaat tambahan yang diperoleh, sehingga mereka menilai telur asin original lebih terjangkau.

Menendez (2019) juga menyatakan bahwa harga yang lebih tinggi untuk produk dengan bahan tambahan alami seperti oregano dapat menjadi penghalang bagi beberapa konsumen, terutama jika mereka tidak sepenuhnya memahami atau menghargai manfaat tambahan dari bahan tersebut. Hal ini dapat menjelaskan mengapa skor harga terjangkau untuk telur asin oregano lebih rendah dibandingkan dengan telur asin original.

c. *Harga Kompetitif*

Skor harga kompetitif untuk telur asin original adalah 5.38 dengan bobot 76.84 dan standar deviasi 1.35, sedangkan untuk telur asin yang diberi oregano adalah 5.49 dengan bobot 78.42 dan standar deviasi 1.43. Nilai-nilai ini menunjukkan bahwa konsumen cenderung menilai harga telur asin yang diberi oregano sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan telur asin original, meskipun perbedaannya tidak signifikan secara statistik.

Menurut penelitian oleh Sundari (2020), persepsi konsumen terhadap harga yang kompetitif sangat dipengaruhi oleh atribut sensoris seperti rasa, tekstur, dan aroma. Dalam konteks ini, penggunaan oregano yang diketahui memiliki sifat antimikroba dan antioksidan dapat meningkatkan kualitas organoleptik telur asin, sehingga konsumen merasa harga yang lebih tinggi untuk telur asin oregano adalah wajar.

Rukmiasih (2015) juga menyatakan bahwa peningkatan kualitas produk melalui penambahan bahan alami seperti oregano dapat meningkatkan nilai tambah produk di mata konsumen. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian ini, di mana skor harga kompetitif untuk telur asin oregano sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan telur asin original.

d. *Harga Sesuai Manfaat*

Skor harga sesuai manfaat untuk telur asin original adalah 5.64 dengan bobot 80.57 dan standar deviasi 1.00, sedangkan untuk telur asin yang diberi oregano adalah 6.39 dengan bobot 68.48 dan standar deviasi 0.86. Nilai-nilai ini menunjukkan bahwa konsumen cenderung menilai telur asin yang diberi oregano memiliki manfaat yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur asin original.

Menurut Hay (2023), persepsi harga sesuai manfaat sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti daya beli konsumen dan nilai yang dirasakan dari produk. Dalam hal ini, meskipun telur asin oregano memiliki kualitas yang lebih tinggi, konsumen mungkin merasa bahwa harga yang lebih tinggi tidak sebanding dengan manfaat tambahan yang diperoleh, sehingga mereka menilai telur asin original lebih terjangkau.

Harga yang lebih tinggi untuk produk dengan bahan tambahan alami seperti oregano dapat menjadi penghalang bagi beberapa konsumen, terutama jika mereka tidak sepenuhnya memahami atau menghargai manfaat tambahan dari bahan tersebut. Hal ini dapat menjelaskan mengapa skor harga sesuai manfaat untuk telur asin oregano lebih tinggi dibandingkan dengan telur asin original.

Kesadaran konsumen terhadap manfaat kesehatan dari oregano dapat memengaruhi persepsi mereka terhadap harga produk. Konsumen yang lebih sadar akan manfaat oregano mungkin lebih bersedia membayar harga yang lebih tinggi untuk telur asin oregano (Sundari et al., 2022, 2023; Sundari, Kusmayadi, et al., 2020).

Segmentasi pasar dapat memengaruhi preferensi harga (Buah-buahan & Spanyol, 2016; Sundari, Umbara, Fitriadi, et al., 2019). Konsumen dengan daya beli yang lebih tinggi mungkin lebih menghargai kualitas tambahan dari telur asin oregano dan bersedia membayar harga yang lebih tinggi, sementara konsumen dengan daya beli yang lebih rendah mungkin lebih memilih telur asin original yang lebih terjangkau.

Strategi pemasaran yang efektif dapat membantu meningkatkan persepsi nilai produk di mata konsumen (Sundari, Umbara, et al., 2020; Sundari, Umbara, Fitriadi, et al., 2019; Sundari, Umbara, Kusmayadi, et al., 2019). Promosi yang menekankan manfaat kesehatan dan kualitas tambahan dari oregano dapat membantu meningkatkan penerimaan konsumen terhadap harga yang lebih tinggi untuk telur asin oregano.

Pengaruh budaya juga dapat memengaruhi persepsi harga. Di beberapa budaya, bahan alami seperti oregano mungkin lebih dihargai, sehingga konsumen lebih bersedia membayar harga yang lebih tinggi untuk produk yang mengandung bahan tersebut. Hal ini akan menguntungkan bagi pengusaha kecil karena ada varian rasa dengan kualitas yang lebih baik sebagai pilihan.

ketersediaan produk di pasar juga dapat memengaruhi persepsi harga. Jika telur asin oregano lebih sulit ditemukan dibandingkan dengan telur asin original, konsumen mungkin merasa bahwa harga yang lebih tinggi adalah wajar.

Pengalaman konsumen dengan produk juga dapat memengaruhi persepsi harga. Konsumen yang memiliki pengalaman positif dengan telur asin oregano mungkin lebih bersedia membayar harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan konsumen yang belum pernah mencoba produk tersebut. Di samping itu kualitas bahan baku yang digunakan dalam pembuatan telur asin juga dapat memengaruhi persepsi harga. Penggunaan oregano berkualitas tinggi dapat meningkatkan nilai tambah produk dan membuat konsumen merasa bahwa harga yang lebih tinggi adalah wajar. tren kesehatan juga dapat memengaruhi preferensi harga. Konsumen yang lebih peduli dengan kesehatan mungkin lebih bersedia membayar harga yang lebih tinggi untuk produk yang dianggap lebih sehat, seperti telur asin oregano.

Tingkat kompetisi di pasar juga dapat memengaruhi persepsi harga. Jika ada banyak produk serupa di pasar, konsumen mungkin lebih sensitif terhadap harga dan lebih memilih produk yang lebih terjangkau. inovasi produk dapat membantu meningkatkan nilai tambah dan persepsi harga. Penggunaan oregano sebagai bahan tambahan dalam telur asin dapat dianggap sebagai inovasi yang meningkatkan kualitas produk dan membuat konsumen lebih bersedia membayar harga yang lebih tinggi. Tetapi masih terjangkau bahkan dengan kualitas yang lebih baik dengan hilangnya aroma bau amis dan rasa yang lebih enak. Dengan demikian harga menjadi sangat wajar terjangkau, kompetitif, sesuai dengan kualitas dan manfaat.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini memberikan kesimpulan bahwa telur asin original dan oregano tidak berbeda dalam warna, tidak berbeda dalam tekstur putih telur namun berbeda pada kuning telur. Preferensi terhadap Sifat organoleptik rasa lebih tinggi pada telur asin oregano baik bagian kuning telur maupun putih telur dan aroma bau amis pada kuning telur dan punih telur sudah hilang pada telur asin oregano. Harga telur asin oregano yang lebih tinggi dapat diterima karena sesuai dengan kualitas yang lebih tinggi, dapat terjangkau, kompetitif dan sesuai manfaat. Rasanya enak, tidak bau amis, tidak begitu asin, bahkan bisa dimakan langsung sebagai camilan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Universitas Perjuangan atas dukungan finansial berupa Hibah Internal skema RKD dengan Perjanjian / Kontrak Nomor 031/KP/LP2M/UP/08/2024 tanggal 23 Agustus 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Astati. (2018). Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber Offcinale*) Terhadap Kualitas Telur Asin. *Prosiding Seminar Nasional Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Sains Dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar, April*, 1.
- BPS. (2024). Statistik Indonesia. In I. Machdi, B. Muslim, M. R. Syafrizal, R. Ghaniswati, C. A. A. M. Burhan, D. Wijayanti, F. V. P. E. U. D. Venditama, A. K. Wulandari, & A. B. Jatmiko (Eds.), *Badan Pusat Statistik* (Vol. 52). Badan Pusat Statistik Indonesia. <https://www.bps.go.id/publication/2024/02/28/c1bacde03256343b2bf769b0/statistik-indonesia-2024.html>
- Buah-buahan, P. P., & Spanyol, dan S. K. di. (2016). 2016.
- David, W. (2020). The transition toward sustainable organic food systems in Indonesia: A case study of organic rice. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy*, 8, 23–29.
- Engelen, A., Umela, S., & Hasan, A. A. (2017). Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 133–141. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.831>
- Greenfeld, A., Becker, N., Bornman, J. F., dos Santos, M. J., & Angel, D. (2020). Consumer preferences for aquaponics: A comparative analysis of Australia and Israel. *Journal of*

- Environmental Management*, 257(December).
<https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2019.109979>
- Hutasoit, S., Bagus, I., & Swacita, N. (2016). *Perbandingan Telur Asin yang Dibuak dengan Media Kulit Buah Manggis dan Media Batu Bata*. 5(1), 47–53.
- Irmawaty. (2019). Penggunaan Metode Berbeda pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Rasa dan Aroma. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science and Industry)*, 4(1), 84. <https://doi.org/10.24252/jiip.v4i1.9811>
- Kusmayadi, A., & Sundari, R. S. (2020a). Pelatihan Pengolahan Telur Asin Asap sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Telur Itik Segar di Dusun Cihateup. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 104–109.
- Kusmayadi, A., & Sundari, R. S. (2020b). Pelatihan Pengolahan Telur Asin Asap sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Telur Itik Segar di Dusun Cihateup. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 104–109. <http://logista.fateta.unand.ac.id>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2021). Inovasi Telur Asin Asap Pedas Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Unggulan Desa Sukanagalih Kabupaten Tasikmalaya. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 285. <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.285-290.2021>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2022a). Penerapan Teknologi Pengolahan Telur Asin Herbal sebagai Produk Diversifikasi Pangan Asal Telur Itik di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *J-DEPACE (Journal of Dedication to Papua Community) Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 67–72. <https://jurnal.lpmiunvic.ac.id/index.php/jpkm/article/view/128/92>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2022b). Penerapan Teknologi Pengolahan Telur Asin Herbal Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Asal Telur Itik Di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya mengandung kandungan gizi lengkap . Badan Pusat Statistika (2021) melaporkan bahwa Jawa telur . Telur itik merup. *J-DEPACE (Journal of Dedication to Papua Community) Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 67–72. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.34124/jpkm.v5i2.128>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., Sumaryana, Y., Peternakan, D., Tasikmalaya, U. P., Pembela, J., Air, T., Tawang, K., Tasikmalaya, K., & Barat, J. (2021). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Asap Cair dan Pengasapan terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Asap Effect of Concentration of Liquid Smoke and Smoking Process on Organoleptic Properties of Smoked Salted Eggs. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 8(2), 178–181. <https://doi.org/10.33772/jitro.v8i2.15885>
- Munir, I. M., & Wati, R. S. (2014). Uji organoleptik telur asin dengan konsentrasi garam dan masa peram yang berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner 2014*, 1(1), 646–649.
- Nadeak, H. S., Suryono, & Lukman, H. (2009). Pengaruh Penggunaan Jahe Merah Pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Samak. *Teknologi Hasil Ternak*, 2.
- Pulungan, S., Harahap, A. U., Pane, D., & Pakpahan, R. (2019). *Penyuluhan Peternakan Mengenai Pengolahan Telur Asin Ekstrak Andaliman dan Nugget sebagai Dasar Potensi Ibu Rumah tangga Untuk Mengembangkan dan Menyalurkan Ekonomi Di Kecamatan Arse*. 05(1), 728–737.
- Rahmawati, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Bawang Putih (Allium sativum L.) dan Waktu Pemeraman terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik dan Aktifitas Antioksidan Telur Itik Asin* [Universitas Sriwijaya]. https://repository.unsri.ac.id/15682/1/RAMA_41231_05121003019_0030066602_00120868_03_01_front_ref.pdf
- Rokana, E., Helilusiatiningsih, N., & Sarbini, R. N. (2018). Diversifikasi Produk Telur Asin Melalui Penambahan Tanaman Herbal Dan Proses Penyangraian. *Jurnal Dedikasi*, 15(1), 90–99. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/dedikasi/issue/view/584>
- Rukmiasih, R., Ulupi, N., & Indriani, W. (2015). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Telur Asin

- Melalui Penggaraman Dengan Tekanan Dan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3(3), 142–145. <https://doi.org/10.29244/jipthp.3.3.142-145>
- Samudera, R., & Malik, A. (2018). Berbagai Media Pembuatan Telur Asin Terhadap Kualitas Organoleptik. *Al Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), 46. <https://doi.org/10.31602/ajst.v4i1.1590>
- Suada, I. K., & Rudyanto, M. A. S. D. (2013). *Mutu Telur Asin Desa Kelayu Selong Lombok Timur yang Dibungkus dalam Abu Gosok Dan Tanah Liat*. 2(3), 282–295.
- Sundari, R. S., Asyiah, A. K., Kusmayadi, A., & Rosita, S. (2023). Penyuluhan, Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Telur Asin Bebas Amis dengan Antioksidan Daun Jintan (*Plectranthus amboinicus* SPRENG). *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 113–119. <https://doi.org/https://doi.org/10.31960/caradde.v6i1.2009>
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Asyiah, A. K. (2022). Producing Antioksidant and Odorless Duck Salted Egg Extension with (*plectranthus amboinicus* SPRENG) Enrichment. In M. F. BARAN, S. SEYDOSOGU, & A. O. ARTEKIN (Eds.), *International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-III Turkish Republic of Northern Cyprus, November 15-17, 2022* (pp. 396–405). IKSAD Publishing House.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., Hidayati, R., & Arshad, A. (2020). Meningkatkan Kualitas dan Preferensi Konsumen Telur Itik dengan cara Menurunkan Level Bau Amis Telur Asin yang Diperkaya Antioksidan Daun Jintan (*Plectranthus amboinicus* L SPRENG). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 853–860. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ma.v6i2.3590>
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., & Arshad, A. (2020). Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Mengonsumsi Produk Agroindustri Abon Ikan Lele Original. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 833–842. <https://doi.org/10.25157/ma.v6i2.3571>
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., Fitriadi, B. W., & Sulaeman, M. (2019). Consumer Preference on Catfishes (Patin and Lele) Sweetmeat Product. *Journal of Physic: Conf.Series*, 1179. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1179/1/012166>
- Sundari, R. S., Umbara, D. S., Kusmayadi, A., & Arshad, A. (2019). Marketing Mix Extention to Boost Distribution Product of Catfish Shredded. In *Green Visioneer Journal Available online at www.journal.greenvisioneers.or.id* (Vol. 1, Issue 2). www.journal.greenvisioneers.or.id/index.php/comment