	POLINELA	Mata Kuliah	: THT
	JURUSAN : PETERNAKAN	Tahun Akademik	: 2021/2022
	PROGRAM STUDI : PRODUKSI TERNAK	Jenis Tes	: Pilihan Benar dan Salah

QUIZ
PEMBUATAN TELUR ASIN

Pilih Benar atau Salah Pertanyaan di bawah ini

No	Pilihan		Soal
1	B	S	Itik merupakan salah satu ternak unggas yang berperan dalam menghasilkan telur dan daging. Dibandingkan dengan telur unggas lain, telur itik mempunyai kadar air lebih tinggi, sedangkan kandungan protein dan lemak rendah
2	B	S	Pemilihan bahan baku sangat penting untuk diperhatikan. Telur bebek yang akan digunakan untuk pembuatan telur asin sebaiknya telur yang masih baru dengan umur 10 jam kurang atau maksimal 48 jam. Hal ini untuk menghasilkan telur asin yang bermutu.
3	B	S	Telur asin merupakan salah satu produk yang disukai masyarakat. Prinsip dari pembuatan telur asin adalah terjadinya proses ionisasi garam NaCl yang kemudian berinduksi ke dalam telur melalui pori-pori kerabang
4	B	S	Tujuan dari pembuatan telur asin adalah sebagai upaya untuk pengawetan, selain itu juga untuk meningkatkan cita rasa dari telur
5	B	S	Metode pengasinan telur yang selama ini dikenal adalah dengan pengasinan modern, yaitu perendaman dalam larutan garam dan pembalutan telur dalam adonan garam dengan bubuk bata merah atau dengan abu gosok.
6	B	S	Telur asin yang beredar di masyarakat memiliki variasi rasa asin dan tingkat kemasiran kuning yang sangat tinggi, dari yang kurang asin hingga yang sangat asin, dan dari yang kurang masir hingga yang sangat masir dan berminyak. Hal ini disebabkan adanya perbedaan konsentrasi pelarut atau air yang digunakan dalam proses pengasinan.
7	B	S	Telur Itik yang paling baik digunakan untuk telur asin adalah telur yang berasal dari sistem pemeliharaan intensif
8	B	S	Upaya untuk mempermudah NaCl masuk ke dalam telur itik menggunakan metode pengasinan yaitu dengan pencucian menggunakan air hangat
9	B	S	Komposisi Serbuk bata merah/abu gosok dengan garam yang digunakan pada praktikum ini adalah 2 : 1
10	B	S	Pada proses perendaman telur itik pada media serbuk bata merah, telur-telur tersebut akan terendam sempurna dan berada di dasar media. Hal ini karena berat jenis air lebih tinggi dibandingkan dengan berat jenis telur itik
11	B	S	Masir pada kuning telur asin disebabkan karena adanya proses kerusakan lapisan lipoprotein akibat dorongan NaCl yang masuk ke dalam kuning telur sehingga mengubah lipoprotein tersebut menjadi liquid atau mencair

LIVEWORKSHEETS

12	**B**	**S**	Selama proses perendaman atau pembalutan telur itik, sebaiknya dalam keadaan terbuka. Hal ini dimaksudkan agar proses pengasinan berlangsung dengan lebih cepat
13	**B**	**S**	Kisaran lamanya perendaman atau pembalutan telur itik yaitu 8 – 14 hari
14	**B**	**S**	Berdasarkan kajian di lapangan, proses perebusan telur asin sebaiknya dilakukan selama 1 jam
15	**B**	**S**	Agar kerabang telur asin mudah dilepas, biasanya para pelaku usaha pembuatan telur asun menambahkan baking soda secukupnya pada proses perebusan telur
16	**B**	**S**	Penilaian organoleptik bertujuan untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap suatu produk yang dihasilkan.
17	**B**	**S**	Uji organoleptik yang biasa dilakukan dalam kegiatan praktikum telur asin salah satunya adalah uji hedonik
18	**B**	**S**	Parameter yang diujikan meliputi penampilan umum telur asin, rasa asin putih telur, tekstur masir kuning telur dan kekuatan kerabang
19	**B**	**S**	Penampilan umum telur menggambarkan keseluruhan dari telur asin rebus setelah di makan
20	**B**	**S**	Aroma dapat digunakan sebagai indkator terjadinya kerusakan pada produk pangan. Telur asin yang sudah tidak layak dikonsumsi akan berbau sangat menyengat/busuk.

LIVEWORKSHEETS