

## INTISARI

**Puspita Dewi, Ayu. 2015. Penetapan Kadar Lemak Pada Kuning Telur Hasil Olahan Dengan Variasi Media Perendaman Selama 3 Hari. Program DIII Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing: Dra. Nur Hidayati, M.Pd**

Telur asin adalah istilah umum untuk produk olahan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara penambahan garam dalam jumlah tertentu. Penambahan garam tersebut bertujuan untuk mendapatkan kondisi tertentu yang memungkinkan enzim atau mikroorganisme yang tahan garam (halotoleran) bereaksi menghasilkan produk makanan dengan karakteristik tertentu. Telur asin dapat diolah dengan variasi media pengasinan yaitu pasir, bata merah, serbuk gergaji, bawang putih, teh hitam, teh hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar lemak pada kuning telur asin pemeraman 12 hari hasil olahan menggunakan media pengasinan batu bata + pasir dengan 5 variasi media perendaman selama 3 hari.

Percobaan dilakukan dengan membuat telur asin melalui proses pemeraman selama 12 hari kemudian telur direndam dengan variasi media yaitu teh hitam, teh hijau, campuran teh hitam dan serbuk gergaji, campuran teh hijau dan serbuk gergaji, dan serbuk gergaji yang dilakukan selama 3 hari masa perendaman. Penetapan kadar lemak pada kuning telur asin ini menggunakan metode ekstraksi soxhlet.

Kadar lemak pada kuning telur asin kukus sebesar 42,51%. Pada variasi perendaman teh hitam, teh hijau, campuran teh hitam dan serbuk gergaji, teh hijau serbuk gergaji, dan serbuk gergaji berturut – turut adalah 37,42%; 35,82%; 37,66%; 26,81%; 33,86%. Presentase penurunan kadar lemak pada kuning telur asin pada variasi perendaman teh hitam, teh hijau, campuran teh hitam dan serbuk gergaji, campuran teh hijau dan serbuk gergaji, serbuk gergaji berturut – turut adalah sebesar 11,97%; 15,74%; 11,41%; 36,93%; 20,35%. Media perendaman yang paling efektif untuk menurunkan kadar lemak pada kuning telur asin adalah campuran teh hijau dan serbuk gergaji.

**Kata kunci :** Telur Asin, Kadar Lemak, Variasi Media Perendaman