

INTISARI

Yogawati, Hervina Astri 2015. *Penentuan Kadar Kolesterol Kuning Telur Asin Hasil Olahan Dengan Media Perendaman Seduhan Teh Hitam, Serbuk Gergaji Kayu Jati dan Campurannya Selama 3 Hari*. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing: Dra. Nur Hidayati, M.Pd.

Telur asin merupakan salah satu produk pengolahan telur dengan cara pengasinan. Telur asin mengandung kolesterol yang terkandung dalam telur asin tergolong tinggi, yakni 550 mg/ 100 g. Ambang batas konsumsi kolesterol manusia normal sekitar sekitar 300 mg / hari. Jika kolesterol dikonsumsi secara berlebihan, dapat menyebabkan penyakit jantung koroner.

Penurunan kadar kolesterol kuning telur asin dilakukan dengan variasi media pemeraman dan perendaman. Media pemeraman yang digunakan adalah pasir, bata merah, garam dapur, bawang putih selama 12 hari dan perendaman menggunakan media teh hitam dan serbuk gergaji kayu jati selama 3 hari. Penentuan kadar kolesterol menggunakan metode *photometric enzymatic* "CHOD-PAP".

Penentuan kadar kolesterol kuning telur asin sebelum diperam sebesar 563 mg/100 g, setelah diperam sebesar 387 mg/100 g, direndam dengan teh hitam selama 3 hari adalah 340 mg/100 g, serbuk gergaji kayu jati adalah 321 mg/100 g, dan campuran teh hitam dan serbuk gergaji kayu jati adalah 277 mg/100 g. Prosentase penurunan kadar kolesterol kuning telur asin setelah pemeraman 12 hari adalah 31,3%, setelah perendaman 3 hari dengan teh hitam adalah 39,6%, serbuk gergaji kayu jati adalah 43,0%, campuran teh hitam dan serbuk gergaji kayu jati adalah 50,8%.

Kata Kunci : telur asin, teh hitam, serbuk gergaji, kadar kolesterol