

## INTISARI

**Paku Dewa, Aditya. 2014. PENETAPAN KADAR KOLESTEROL PADA KUNING TELUR ASIN DENGAN PERENDAMAN SEDUHAN TEH HITAM (*Camellia sinensis varietas asamica*) SELAMA 6 HARI. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing : Dra. Nur Hidayati, M.Pd.**

Telur asin adalah telur yang diawetkan secara utuh dengan cara pengasinan. Pengasinan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan telur dengan menggunakan garam. Pengasinan telur berfungsi untuk mencegah masuknya bakteri melalui pori-pori telur. Telur asin mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Telur asin dapat diolah menggunakan variasi media pengasinan, yaitu bata merah, pasir dan serbuk gergaji dengan seduhan teh hitam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar kolesterol pada kuning telur hasil olahan menggunakan media pengasinan bata merah, pasir, dan serbuk gergaji dengan seduhan teh hitam.

Percobaan dilakukan dengan membuat telur asin melalui proses pemeraman selama 12 hari kemudian telur direndam dengan seduhan teh hitam selama 6 hari. Penetapan kadar kolesterol pada kuning telur asin dengan menggunakan metode *photometric enzymatic* "CHOD-PAP".

Hasil penelitian kadar kolesterol kuning telur matang sebelum diperam adalah 521 mg/100 g, sesudah diperam selama 12 hari media I adalah 425 mg/100 g, media II adalah 411 mg/100 g, direndam dengan teh hitam selama 6 hari pada Media I adalah 413 mg/100 g, Media II adalah 397 mg/100 g. Persentase penurunan kadar kolesterol kuning telur setelah diperam selama 12 hari pada media I adalah 18,42%, media II adalah 21,13%, direndam dengan teh hitam selama 6 hari pada Media I adalah 20,72% Media II adalah 23,8%.

---

**Kata Kunci** : Telur Asin, Teh Hitam, kolesterol, Metode *photometric enzymatic* "CHOD-PAP"