

INTISARI

Annisa, Asfi. 2013. *Pemanfaatan Media Bata Merah, Pasir, dan Serbuk Gergaji Terhadap Kadar Kolesterol Kuning Telur Asin Diukur Secara Fotometri*. Program DIII Analisis Kesehatan. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing : Dra. Nur Hidayati, M.Pd

Sekarang ini banyak orang yang menghindari makanan yang mengandung kolesterol tinggi karena dapat menyebabkan obesitas dan penyakit lainnya. Makanan yang mengandung kolesterol misalnya saja produk olahan telur itik yaitu telur asin. Pada pembuatan telur asin biasanya hanya menggunakan media pemeraman serbuk bata merah. Seperti yang kita tahu di alam masih banyak bahan yang bersifat porositas lainnya yang dapat digunakan sebagai media pemeraman misalnya saja pasir dan serbuk gergaji kayu. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar kolesterol dari kuning telur asin yang dibuat dengan 2 variasi media pemeraman.

Pembuatan telur asin pada penelitian digunakan 2 variasi media pemeraman yaitu media 1 dengan garam, serbuk bata merah, dan pasir, media 2 dengan garam, serbuk bata merah, pasir, dan serbuk gergaji. Penentuan kadar kolesterol pada kuning telur asin yang telah diperam dengan 2 media yang berbeda dilakukan pada kuning telur yang telah diekstraksi terlebih dahulu dengan menggunakan etanol dan aseton sebanyak 2 kali. Kemudian dari hasil ekstraksi diukur kadar kolesterol secara fotometri dengan metode *photometric enzymatic* CHOD-PAP.

Berdasarkan hasil uji didapatkan kadar kolesterol pada kuning telur asin yang menggunakan media serbuk bata merah dan pasir sebesar 358 mg/100gram, sedangkan kuning telur asin yang menggunakan media serbuk bata merah, pasir, dan serbuk gergaji sebesar 228 mg/100gram.

Kata kunci : kuning telur asin, kolesterol, serbuk batu bata, pasir, serbuk gergaji