

INTISARI

Nurrachman, Dery 2013. *Penentuan Kadar Lemak Dan Kolesterol Pada Kuning Telur Itik Dengan Pelarut Etanol : Aseton (1:1) Dan Fotometri*. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Nur Hidayati, M.Pd.

Lemak dan kolesterol sesungguhnya sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Pada perkembangannya, lebih sering diidentikkan dengan dampak negatif dibandingkan positifnya. Masyarakat pun mengkonsumsi secara berlebihan makanan yang mengandung kandungan tersebut, sehingga akan mudah mengganggu kesehatan tubuh yang berdampak pada berbagai penyakit. Telur itik adalah makanan yang cukup digemari oleh masyarakat, baik yang sudah diolah maupun tidak. Kandungan lemak dan kolesterolnya diindikasikan cukup tinggi, khususnya terdapat pada kuning telurnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kadar kolesterol dan lemak yang terdapat dalam kuning telur itik matang tanpa perlakuan (dikukus) dan yang sudah diasinkan yang beredar di pasaran.

Penelitian kadar lemak dan kolesterol pada kuning telur itik menggunakan sampel telur tanpa perlakuan (dikukus) dan telur asin yang beredar di pasaran. Cara uji ekstraksi menurut Plummer (1978) dengan pelarut etanol : aseton (1:1) dan fotometri enzim CHOD-PAP, yang dalam pengerjaannya secara duplo.

Hasil penelitian uji lemak dan kolesterol yang diperoleh adalah kuning telur itik tanpa perlakuan (dikukus) memiliki kadar lemak dan kolesterol yang lebih besar dibandingkan kuning telur asin yang beredar di pasaran. Yaitu 44,68 %Lemak dan 44,05 %Lemak, dengan kadar kolesterol 532mg/100g dan 615mg/100g sedangkan yang di pasaran 42,13 %Lemak dan 41,84 %Lemak, dengan kadar kolesterol 466mg/100g dan 447mg/100g.

Kata kunci: Telur Itik, Kuning telur Itik, Lemak, Kolesterol, Plummer, CHOD-PAP