

INTISARI

Lestari, Desi. 2013. Pengaruh Penambahan Seduhan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Pada Media Pengasinan Telur Asin Terhadap Kadar Kolesterol Kuning Telur. Program Studi D – III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Nur Hidayati, M. Pd.

Telur asin merupakan telur itik yang sudah diasinkan dengan cara menggunakan media pengasinan dalam waktu pemeraman tertentu. Media pengasinan yang digunakan antara lain serbuk bata merah, pasir dan juga memanfaatkan limbah serbuk gergaji. Namun dibalik kelezatan telur asin, ternyata kuning telur asin mengandung kolesterol yang cukup tinggi. Asupan kolesterol yang tinggi dapat memicu peningkatan kolesterol di dalam darah dan dapat memicu terjadinya *aterosklerosis* (proses terjadinya penumpukan lemak). Teh hijau (*Camellia sinensis*) merupakan salah satu bahan yang dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol. Oleh karena itu teh hijau digunakan dalam campuran media pengasinan telur asin. Selain dapat menurunkan kadar kolesterol, teh hijau juga dapat meningkatkan cita rasa telur asin.

Metode penetapan kadar kolesterol kuning telur asin menggunakan metode CHOD – PAP dengan fotometer *Star – Dust*. Sebelumnya kuning telur asin di ekstraksi terlebih dahulu dengan analisa Plummer. Kolesterol di ekstraksi menggunakan larutan aseton dan ethanol dengan perbandingan 1 : 1 kemudian disaring dengan kertas Whatman no. 41 dan di ukur kadar kolesterolnya.

Hasil penetapan kadar kolesterol pada media pengasinan 1 (bata merah, pasir, serbuk gergaji dan seduhan teh) sebesar 173 mg/100 gram, 189 mg/100 gram, dan 173 mg/100 gram. Kadar kolesterol pada media 2 (bata merah dan pasir) adalah 321 mg/100 gram, 317 mg/100 gram, 314 mg/100 gram. Berdasarkan uji statistik didapatkan hasil bahwa ada pengaruh penambahan seduhan teh hijau pada media pengasinan terhadap kadar kolesterol kuning telur asin.

Kata Kunci : Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Media Pengasinan Telur, Telur Asin, Kolesterol