

INTISARI

Munawaroh, Mufidatul. 2013. *KADAR LEMAK PADA KUNING TELUR HASIL OLAHAN DENGAN DUA VARIASI MEDIA PENGASINAN DAN PERENDAMAN SEDUHAN TEH HIJAU*. Program Studi D-III Analis 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 salah satunya adalah lemak, yang banyak terdapat pada kuning telur asin. Telur asin dapat diolah menggunakan variasi media pengasinan, yaitu bata merah, pasir dan serbuk gergaji dengan seduhan teh hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar lemak pada kuning telur hasil olahan menggunakan media pengasinan bata merah, pasir, dan serbuk gergaji dengan seduhan teh hijau.

Percobaan dilakukan dengan membuat telur asin melalui proses pemeraman selama 12 hari kemudian telur direndam dengan seduhan teh hijau selama 6 hari. Penetapan kadar lemak pada kuning telur asin dengan menggunakan metode soxhletasi.

Berdasarkan hasil penelitian dengan 7 kali sirkulasi dan penimbangan sampai konstan, kadar lemak kuning telur hasil olahan menggunakan media 1 pengasinan bata merah, pasir, dan dengan perendaman seduhan teh hijau adalah sebesar 29,36% (b/b), sedangkan kadar lemak kuning telur hasil olahan menggunakan media 2 pengasinan bata merah, pasir, dan serbuk gergaji dengan perendaman seduhan teh hijau adalah sebesar 27,21% (b/b). Terdapat perbedaan antara kadar lemak kuning telur hasil olahan menggunakan 2 variasi media pengasinan yaitu media 1 (bata merah, pasir) dan media 2 (bata merah, pasir, serbuk gergaji) dengan perendaman seduhan teh hijau.

Kata Kunci : Telur Asin, Serbuk Gergaji, Teh Hijau, Lemak, Metode Soxhletasi