

INTISARI

Paramita, Prima. 2013. *Pengaruh Penggunaan Seduhan Teh Hijau Sebagai Variasi Media Pengasinan Terhadap Kadar Protein Kuning Telur*. Program Studi DIII Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Telur merupakan bahan makanan yang memiliki kandungan protein tinggi dan kaya akan vitamin. Namun dalam penyimpanannya, telur akan mengalami penurunan kualitas yang dapat menimbulkan kerusakan nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, dilakukan upaya pengawetan dengan cara pengasinan. Proses pembuatan telur asin pada penelitian kali ini menggunakan media pasir, bata merah dan sserbuk gergaji yang divariasikan dengan seduhan teh hijau. Dan tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar protein kuning telur asin dari variasi media pasir, bata merah, dan serbuk gergaji yang direndam dalam seduhan teh hijau selama 6 hari.

Penetapan kadar protein kuning telur asin ini dilakukan dengan menggunakan metode Gunning dengan menggunakan kuning telur dari berbagai variasi media pengasinan. Dan uji statistic yang digunakan adalah uji ANOVA satu jalan dan uji SNK dengan tingkat kesalahan 5%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan peningkatan kadar protein dari kontrol, media 1, media 2, dan media 3 dengan hasil rata-rata sebagai berikut: 9,45%, 9,67%, 11,11%, dan 12,72%. Dan hasil uji statistik menunjukkan ada beda nyata kadar protein kuning telur yang ditunjukkan dengan nilai sig. $0,00 < \text{Asymp.sig } 0,05$.

Kata kunci: variasi media, teh hijau, kadar protein, kuning telur, Gunning

ABSTRACT

Paramita, Prima. 2013. *Effect of Steeping Green Tea as Variety of Salting Media on Protein Content of Egg Yolk*. Study Program D-III Health Analyst, Faculty of Health Sciences, Setia Budi University, Surakarta. Counselor: Dra. Nur Hidayati, M.Pd

Egg is food that has high protein content and rich in vitamins. However in storage, the egg will decrease the quality that can cause damage to the nutritional value of its contents. Therefore, preservation effort is conducted by salting. The process of making salted eggs in study used sand, red brick, and saw dust media which varied by steeping green tea. The aim of this study was to find out protein level of salted egg yolk from various media: sand, red brick, and saw dust soaking in steeping green tea for 6 days.

Determination of protein level in salted egg yolk used Gunning method and egg yolks from various salting media. Statistic test used was one way ANOVA and SNK test with error rate of 5 %.

Based on the research conducted, elevated levels of protein were obtained from control, media 1, media 2, and media 3, with the average yield as follow: 9.45%, 9.67%, 11.11%, and 12.72%. the result of statistical test showed there was a significant difference in protein levels of yolks as indicated by value sig. 0.00 < Asymp. Sig. 0.05.

Key words: Green tea, Protein content, Egg yolk, Gunning