

INTISARI

Fauziah, R. 2013. Penentuan Kadar Lemak Kuning Telur Asin Dengan Media Pengasinan Campuran Bata Merah Dan Pasir Serta Campuran Bata Merah, Pasir Dan Serbuk Gergaji. Program DIII Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing: Dra. Nur Hidayati, M.Pd.

Secara umum produk-produk awetan telur dipasarkan dalam berbagai macam bentuk diantaranya adalah telur asin. Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara diasinkan, sehingga telur dapat disimpan dalam waktu yang relatif lebih lama. Sebagian besar kuning telur banyak mengandung lemak, dimana lemak dalam kuning telur terdiri atas LDL, dan VLDL yang cukup berbahaya bagi tubuh yang dapat mengakibatkan peningkatan kadar kolesterol plasma dan risiko penyakit jantung koroner.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar lemak pada kuning telur asin. Pada penelitian ini pembuatan telur asin menggunakan variasi 2 media. Media 1 terdiri dari campuran pasir, bata merah dan garam dapur, sedangkan media 2 terdiri dari campuran pasir, bata merah, garam dapur dan penambahan serbuk gergaji. Kemudian kuning telur asin ditetapkan kadar lemaknya menggunakan metode soxhletasi.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan hasil kadar lemak pada media 1 sebesar 35,22% sedangkan pada media 2 sebesar 33,85% dan hasil tersebut dianalisis datanya menggunakan Sample T-test, diperoleh signifikan sebesar 0,000. Syarat beda nyata jika signifikan $< 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata antara media 1 dengan media 2.

Kata kunci : Telur Asin, Lemak, Metode Soxhletasi