

INTISARI

Fatimah, Widya V. 2013. *Pengaruh Media Campuran Seduhan Teh Hijau Dengan Media Pasir, Bata Merah, Dan Serbuk Gergaji Terhadap Kadar Lemak Kuning Telur Asin*. Program D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta, Pembimbing : Dra. Nur Hidayati, M.Pd.

Telur asin merupakan telur segar yang diawetkan dengan cara diasinkan menggunakan garam. Bahan utama telur asin adalah garam, pasir, bata merah, serbuk gergaji dan seduhan teh hijau. Telur asin mempunyai rasa yang khas dan enak tetapi mengandung lemak cukup tinggi yang dapat menyebabkan penyumbatan pembuluh darah karena lemak (Aterosklerosis). Teh hijau merupakan tanaman yang mempunyai banyak khasiat salah satunya dapat menurunkan kadar lemak, maka digunakan untuk media pembuatan telur asin.

Penelitian ini menggunakan metode ekstraksi Soxhlet. Kuning telur ditimbang ± 2 g di dalam kertas saring Whatman 41. Kemudian diekstraksi menggunakan eter. Setelah itu eter diuapkan, yang tertinggal adalah residu (lemak). Lalu ditimbang sampai berat konstan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh nyata media campuran seduhan teh hijau ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak. Kadar lemak kuning telur asin pada perlakuan media 1 (pasir, bata merah, dan seduhan teh hijau) adalah 32,86% dan media 2 (pasir, bata merah, serbuk gergaji, dan seduhan teh hijau) adalah 30,49%.

Kata Kunci : Telur asin, Teh hijau, Ekstaksi Soxhlet, Lemak