

**PENGARUH PENAMBAHAN VARIASI SERBUK KUNYIT (*Curcuma domesticae*) TERHADAP KADAR ASAM LEMAK BEBAS (FFA) PADA KUNING TELUR ASIN**

***The Effect Of Adding Variation Of Turmeric Powder (*Curcuma domesticae*) To Free Fatty Acid (FFA) In Salted Egg Yolk***

Fera Meraya Wati dan Nur Hidayati

Universitas Setia Budi Surakarta, Jl. Let. Jen. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta

Telp. (082) 232 520 248

E-mail: [Ferrameraya@gmail.com](mailto:Ferrameraya@gmail.com)

**Abstrak**

Telur asin merupakan salah satu bentuk pengawetan telur yang dapat ditemukan di beberapa negara. Pembuatan telur asin dapat dilakukan dengan 2 macam cara yaitu perendaman dan pemeraman. Pembuatan telur asin dapat menghidrolisis lemak pada telur asin karena masuknya air melalui pori-pori telur bebek yang besar sehingga menyebabkan kerusakan lemak. Kadar asam lemak bebas yang terkandung didalam kuning telur asin dapat mempengaruhi lamanya masa simpan telur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan serbuk kunyit dengan berbagai variasi konsentrasi dan bawang putih terhadap kadar asam lemak bebas pada kuning telur asin.

Telur asin direndam pada larutan serbuk kunyit dengan variasi konsentrasi 0% (kontrol), 0,2%, 0,4%, 0,6% selama 12 jam, kemudian telur asin dikukus selama 2 jam, selanjutnya diukur kadar asam lemak bebasnya. Metode yang digunakan untuk penentuan kadar asam lemak bebas adalah Alkalimetri. Analisis statistik yang digunakan adalah Uji Anova 1 Jalur (One Way Anova).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar asam lemak bebas pada kuning telur asin yang direndam didalam serbuk kunyit dengan variasi konsentrasi secara berurutan sebesar 0,30%; 0,18%; 0,15% dan 0,13%. Uji statistik menunjukkan ada perbedaan yang nyata terhadap penurunan kadar asam lemak bebas dengan perendaman serbuk kunyit.

---

**Kata Kunci:** Telur Asin, Serbuk Kunyit, Asam Lemak Bebas, Alkalimetri.

**Abstract**

*Salted egg is one form of preservation of eggs that can be found in several countries. Making salted eggs can be done with 2 kinds of ways namely soaking and curing. Making salted eggs can hydrolyze the fat in salted eggs because of the ingress of water through the pores of large duck eggs causing fatty breakdown. The free fatty acid content contained in salted egg yolk may affect the duration of egg storage. This research aims to determine the effect of addition of turmeric powder with a variety of concentrations and garlic to free fatty acid content in salted egg yolks.*

*The salted egg was soaked in turmeric powder solution with variation of concentration 0% (control), 0,2%, 0,4%, 0,6% for 12 hours, then salted egg steamed for 2 hours, then measured free fatty acid level. The method used for the determination of free fatty acid content is Alkalimetry. The stastistic analysis used is Anova 1 Path Test (One Way Anova).*

*The results showed that free fatty acid content in salted egg yolk soaked in turmeric powder with variation of concentration in sequence of 0.30%; 0.18%; 0.15% and 0.13%. The statistical test showed no significant difference to the decrease of free fatty acid content by soaking the turmeric powder.*

**Keyword:** Salted Egg, Turmeric Powder, Free Fatty Acid, Alkalimetry

---

