

INTISARI

Hermasari, D. 2024. Kadar Kolesterol Pada Kuning Telur Asin Dengan Lama Perendaman Air Seduhan Serbuk Daun Ginseng Jawa (*Talinum paniculatum* Gaertn). Program Studi D3 Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Daun Ginseng Jawa merupakan salah satu tanaman sumber antioksidan karena mengandung flavonoid. Flavonoid dapat mencegah penyakit kardiovaskuler dengan cara menurunkan laju oksidasi lemak karena perannya sebagai antioksidan. Kolesterol merupakan salah satu faktor risiko terjadinya gangguan pada sistem kardiovaskuler. Telur asin merupakan salah satu makanan yang mengandung kadar kolesterol cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar kolesterol pada kuning telur mentah yang dikukus, kuning telur asin yang direndam dengan larutan air garam, dan kuning telur asin yang direndam dengan larutan air garam dan serbuk daun ginseng jawa (*Talinum paniculatum* Gaertn).

Serbuk daun ginseng jawa diperoleh melalui proses pengeringan lalu dihaluskan dan disaring dengan ayakan 40. Preparasi sampel kuning telur asin dilakukan dengan penambahan 10 ml campuran etanol p.a : aseton p.a (1:1), campuran lalu dipanaskan. Residu disaring dan dipanaskan kembali sampai tertinggal 1 ml. Penetapan kadar kolesterol menggunakan metode CHOD-PAP dibaca pada alat fotometer.

Hasil penetapan kadar kolesterol pada kuning telur itik mentah yang dikukus adalah sebesar 432 mg/100 g, pada kuning telur asin dengan perendaman larutan air garam adalah sebesar 425 mg/100 g, dan pada kuning telur asin dengan perendaman larutan air garam dan serbuk daun ginseng jawa adalah sebesar 316 mg/100 g. Hasil penurunan kadar kolesterol pada telur itik mentah yang dikukus sebesar 0%, dan pada kuning telur asin dengan perendaman larutan air garam adalah sebesar 1,62%, pada kuning telur asin dengan perendaman larutan air garam dan serbuk daun ginseng jawa menunjukkan adanya penurunan kadar kolesterol sebesar 25,65%. Penelitian ini menunjukkan bahwa serbuk daun ginseng jawa berpotensi dapat menurunkan kadar kolesterol pada kuning telur asin.

Kata kunci : serbuk daun ginseng jawa, kolesterol, telur asin.

ABSTRACT

Hermasari, D. 2024. *Cholesterol levels in salted egg yolks with long soaking of steeping water of Javanese ginseng leaf powder (Talinum paniculatum Gaertn)*. D3 Health Analyst Major, Health Sciences Faculty, Setia Budi University.

Java Ginseng leaves are one of the plant sources of antioxidants because they contain flavonoids. Flavonoids can prevent cardiovascular disease by lowering the rate of fat oxidation because of its role as an antioxidant. Cholesterol is one of the risk factors for disorders of the cardiovascular system. Salted eggs are one of the foods that contain high cholesterol levels. This study aimed to determine cholesterol levels in steamed raw egg yolks, salted egg yolks soaked with salt water solution, and salted egg yolks soaked with salt water solution and Javanese ginseng leaf powder (*Talinum paniculatum* Gaertn).

Javanese ginseng leaf powder is obtained through a drying process and then mashed and filtered with a sieve 40. Preparation of salted egg yolk samples is carried out with the addition of 10 ml of ethanol mixture p.a: acetone p.a (1: 1), the mixture is then heated. The residue is filtered and reheated until 1 ml behind. Determination of cholesterol levels using the CHOD-PAP method is read on a photometer.

The results of determining cholesterol levels in steamed raw duck egg yolks were 432 mg / 100 g, in salted egg yolks with soaking salt water solution was 425 mg / 100 g, and in salted egg yolks with soaking salt water solution and Javanese ginseng leaf powder was 316 mg / 100 g. The results of reducing cholesterol levels in steamed raw duck eggs by 0%, and in salted egg yolks by soaking salt water solution by 1.62%, in salted egg yolks by soaking salt water solution and Javanese ginseng leaf powder showed a decrease in cholesterol levels by 25.65%. This study shows that Javanese ginseng leaf powder can potentially reduce cholesterol levels in salted egg yolks.

Keywords: java ginseng leaf powder, cholesterol, salted egg.