

INTISARI

Sulida, 2013. *Penentuan Kadar Protein Pada Telur Asin Hasil Olahan Dengan Variasi Media Teh Hijau, Pasir dan serbuk Bata Merah*. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi, Surakarta. Pembimbing Dra. Nur Hidayati, M.Pd.

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi, sehingga telur sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia. Salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan yaitu telur asin, pembuatannya adalah dengan menggunakan media pasir, serbuk bata merah dan teh hijau.

Telur asin memiliki nilai kadar protein yang sangat tinggi. Untuk mengetahui kadar protein pada telur asin dilakukan pemeriksaan dengan metode Gunning yaitu menggunakan larutan standar NaOH $\pm 0,1N$ dengan indikator PP 1% yang prinsip dari metode ini adalah destruksi, destilasi, titrasi. Kadar protein pada telur asin dihitung berdasarkan jumlah Nitrogen dikalikan dengan faktor konversi untuk telur asin.

Hasil penetapan kadar protein pada telur asin hasil olahan dengan pasir, serbuk bata merah, dan teh hijau secara berturut-turut adalah T_0 , T_1 , T_2 , T_3 , T_4 . 16,42%; 15,49%; 15,51%; 15,92%; 16,22%.

Kata kunci : Telur asin, media (pasir, bata merah, dan teh hijau), protein