

**PENENTUAN KADAR NaCl PADA KUNING TELUR ASIN OLAHAN
DENGAN VARIASI SERBUK KUNYIT
(*Curcuma domesticae*) SECARA
ARGENTOMETRI MOHR**

***DETERMINATION OF NaCl CONTENT ON YELLOW EGG WITH
VARIOUS POWDER VARIATION (*Curcuma domesticate*) BY
ARGENTOMETRI MHOR***

Arya Ashabil Kahfi, Dra. Nur Hidayati, M.Pd.
Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi
Jl. Let. Jend. Sutoyo-Solo 57127 Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275

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 di dalam kuning telur asin dapat mempengaruhi lamanya masa simpan telur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan serbuk kunyit dengan berbagai variasi konsentrasi terhadap kadar NaCl (%) pada kuning telur asin.

Telur asin direndam pada larutan serbuk kunyit dan bawang putih dengan variasi konsentrasi 0% (kontrol), 0,2%; 0,4%; 0,6% selama 12 jam, kemudian telur asin di kukus selama 2 jam, selanjutnya diukur kadar NaCl (%). Metode yang digunakan untuk penentuan kadar NaCl (%) adalah Argentometri Mohr.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar NaCl (%) pada kuning telur asin kontrol sebesar 2,47% dan dengan perendaman serbuk kunyit didapatkan kadar NaCl (%) berturut-turut sebesar 2,20%; 2,02% dan 1,90%. Ada perbedaan yang nyata terhadap penurunan kadar NaCl (%) dengan perendaman serbuk kunyit secara Argentometri Mohr.

Kata Kunci: Telur Asin, Kunyit, Garam Dapur. Argentometri Mohr

ABSTRAC

Salted egg is one form of preservation of eggs that can be found in several. Making salted egg can be done with 2 kind of ways namely soaking and curing. Making salted egg can be hydrolyze the fat in salted egg because of the entry of water through the pores of large duck egg cause fatty damaging. The free fatty acid content contained in salted egg yolk many affect the duration of egg storage. This study aims te determine the effect of addition of turmeric powder with various concentration variations of the level of NaCl (%) in salted egg yolk.

Salted eggs were soaked in turmeric and garlic powder with variety concentration 0% (Control). 0,2%; 0,4%; 0,6% for 12 hours, then salted eggs steamed or 2 hours, then measured levels of naCl (%). The method used for he determination of NaCl (%) Argentometri Mohr.

The result of the study showed that the level of NaCl (%) in the control salted was 2,47% and with the dyeing of turmeric powder, the concentration of naCl (%) was 2,20; 2,02%; and 1,90%. There was a marked difference to the decrease in NaCl content (%) by immersion of Argentometri Mohr.

Keywords: Salted Egg, Tumeric, Kitchen salt. Agentometro Mohr.