

INTISARI

Puput Roselita. 2017. Pengaruh Perendaman Variasi Konsentrasi Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk.) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol pada Kuning Telur Puyuh. Program Studi D-IV Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Telur Puyuh merupakan salah satu dari berbagai macam telur yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan dengan kandungan gizi yang cukup lengkap. Pemanfaatan telur Puyuh perlu diperhatikan dikarenakan kandungan kolesterol yang sangat tinggi. Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan senyawa flavonoid, asam fenolat, saponin, tannin, steroid, dan triterpenoid. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman media ekstrak dan media serbuk daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) dalam menurunkan kadar kolesterol pada kuning telur Puyuh.

Ekstrak daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) diperoleh menggunakan metode maserasi dengan pelarut yang digunakan adalah etanol 70 %. Kadar kolesterol dalam kuning telur Puyuh hasil perendaman ditetapkan dengan menggunakan metode CHOD-PAP dengan panjang gelombang 546 nm.

Hasil penelitian kadar kolesterol kuning telur Puyuh sebelum perendaman daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) yaitu 799 mg/100 g. Kadar kolesterol setelah dilakukan perendaman media ekstrak konsentrasi 1 % sebesar 329 mg/100 g, 2 % sebesar 224 mg/100 g, 3 % sebesar 175 mg/100 g. Pada perendaman media serbuk konsentrasi 1 % sebesar 386 mg/100 g, 2 % sebesar 276 mg/100 g, dan 3 % sebesar 223 mg/100 g. Persentase penurunan kadar kolesterol setelah dilakukan perendaman media ekstrak variasi konsentrasi didapatkan hasil sebesar 58,82 %, 71,96 %, dan 78,10 %. Pada media serbuk didapatkan hasil sebesar 51,69 %, 65,46 %, dan 72,09 %.

Kata Kunci: Ekstrak daun dan serbuk jati belanda (*Guazuma ulmifolia* L.), kolesterol (CHOD-PAP), kuning telur puyuh

ABSTRACT

Roselita Puput. 2017. The Soaking Effect by Concentration Variation of Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk.) Leaf to Decrease in Cholesterol Levels on Quail Egg Yolk. D-IV Health Analyst Sudy Program, Health Science Faculty, Setia Budi University.

The quail eggs is one of many kinds of eggs that are used as food ingredient with a fairly complete nutritional content. Utilization of quail eggs should be considered due to very high cholesterol content. Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) is one of the plants that contain chemical compounds include flavonoid, phenolic acid, saponin, tannin, steroid, and triterpenoid. This study aims to determine the effect of soaking by extract media and powder media of Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) leaf in lowering cholesterol levels on quail egg yolks.

Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) leaf extract obtained by maceration method using 7% ethanol solvent. Cholesterol levels in egg yolk the immersion results were determined using CHOD-PAP method with 546 nm wavelength.

The results of determination cholesterol levels before immersion of Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) leaf was 799 mg/100 g. Cholesterol levels after immersion of extract media at concentration of 1% was 329 mg/100 g, 2 % was 224 mg/100 g, and 3 % was 175 mg/100 g In the immersion of powder media at concentration of 1 % was 386 mg/100 g, 2 % was 276 mg/100 g, and 3 % was 223 mg/100 g. The percentage of decrease of cholesterol level after immersion of extract media of each concentration was obtained 58,82 %; 71,96 %; and 78,10 %. In the powder media was obtained 51.69 %; 65.46 %; and 72.09 %

Keyword: Jati belanda (*Guazuma ulmifolia* L.) leaf extract and powder, cholesterol (CHOD-PAP), quail egg yolk