

# PROSES PERENDAMAN TELUR AYAM RAS PADA LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium Polyanthum*) TERHADAP KANDUNGAN KOLESTEROL TELUR

 Oleh: HAMBAR DWI CAHYANTO ( 05910028 )

Animal Husbandry

Dibuat: 2010-10-28 , dengan 7 file(s).

**Keywords:** daun salam, kolesterol, telur

## ABSTRAK

Daun salam adalah jenis rempah daun yang biasa digunakan untuk berbagai masakan. Daun salam juga memiliki khasiat obat yang dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Telur merupakan suatu kapsul gizi yang lengkap. Kandungan lemak pada telur sekitar 5 g. Kandungan lemak yang tinggi pada telur yang dapat mengakibatkan naiknya kadar kolesterol dalam tubuh, menjadikan dasar untuk peneliti guna menurunkan kadar kolesterol dalam telur ayam ras. Sehingga telur ayam ras tetap dapat dikonsumsi oleh orang-orang yang takut akan kolesterol guna menjaga kesehatan tubuh. Salah satu cara menurunkan kadar kolesterol dalam telur adalah dengan cara memanfaatkan larutan daun salam pada proses perendaman telur. Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh larutan daun salam pada proses perendaman telur terhadap kandungan kolesterol kuning telur.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan perendaman larutan daun salam yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari 4 level perlakuan (kontrol, 0,5%, 0,75% dan 1%) dan ulangan yang digunakan sebanyak 4 kali.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi larutan yang digunakan maka kandungan kolesterol semakin menurun. Analisis variansi menunjukkan bahwa perlakuan perendaman telur pada larutan daun salam berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kandungan kolesterol telur. Uji Beda Nyata terkecil juga menunjukkan perlakuan yang menurunkan secara optimal adalah pada konsentrasi 0,75%.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan konsentrasi larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) pada proses perendaman menurunkan kandungan kolesterol kuning telur. Sampai level 1% konsentrasi larutan daun salam yang digunakan pada proses perendaman telur semakin rendah kandungan kolesterol kuning telur. Perlakuan yang efektif menurunkan kandungan kolesterol telur adalah perlakuan perendaman dengan konsentrasi 0,75%.

## ABSTRACT

Salam leaf is a kind of leaf herb is used for a variety of food and drugs has a property that can be utilized in everyday life. Egg is a complete nutritional capsules. Fat content in eggs of about 5 g. Fat content in eggs can result in an increased content of cholesterol in the body, making the basis for the reseachers to reduce cholesterol content in egg. So the egg can still be consumed by people who are afraid of cholesterol in order to maintain the health of the body. One way of lowering cholesterol in eggs is by using salam leaf in the solution process of soaking the egg. The general aim of this study was to determine the effect of condensation of salam leaf in the process of soaking the egg yolk cholesterol content.

The method used in this research is completely randomized design (CRD). Solution immersion

treatment salam leaf used in this study consisted of four levels of treatment (control, 0.5%, 0.75% and 1%) and replicates that used as many as four times.

The results showed that the higher the solution concentration used in the cholesterol content decreases. Analysis of variance showed that treatment of egg immersion in solution of salam leaf significant ( $P < 0,01$ ) on egg cholesterol content. Significant difference test also showed the smallest decrease in an optimal treatment is at 0,75% solution concentration.

The research concluded that the treatment solution concentration salam leaf (*Syzygium polyanthum*) in the process of soaking lowering cholesterol content of egg yolk. Up to 1% concentration level solution salam leaf used in the process of soaking the lower the cholesterol content of egg yolk. Treatments that effectively lower cholesterol content of eggs were soaking treatment with 0.75% concentration.

Keywords: salam leaf, cholesterol, eggs