

## RINGKASAN

**YAYIK DWI BALGIS.** Pengaruh Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica val*) pada Telur Pindang Terhadap Antioksidan dan Kadar Kolesterol Darah Tikus Wistar. Dibimbing oleh **KATRIN ROOSITA** dan **HADI RIYADI**.

---

Penyakit jantung dan pembuluh darah atau yang biasa disebut kardiovaskular meningkat dari tahun ke tahun, sekitar 2.784.064 orang di Indonesia mengalami penyakit jantung (Riskesmas 2018). Penyakit kardiovaskular disebabkan karena beberapa factor, salah satunya yaitu tingginya kadar kolesterol dalam darah hingga melebihi batas normal (Hutagalung 2019). Kadar kolesterol yang meningkat hingga mencapai  $\geq 200$  mg/dL dapat menyebabkan hiperkolesterolemia (Andygian & Fitranti, 2014). Kadar kolesterol dapat meningkat apabila mengkonsumsi makanan yang banyak mengandung kolesterol, salah satunya yaitu telur.

Upaya untuk menurunkan kadar kolesterol pada telur dapat dilakukan dengan inovasi dalam industry pengolahan pangan untuk mengolah makanan yang lebih sehat dan rendah kolesterol. Penelitian Candrawati dan Hidayati (2019) menunjukkan perendaman telur asin dalam larutan daun salam selama 24 jam berhasil menurunkan kadar kolesterol sebesar 62,80%. Selain daun salam, salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai alternatif dalam menurunkan kadar kolesterol yaitu rimpang kunyit. Kunyit mengandung zat bioaktif yang dapat membantu menurunkan kadar kolesterol yaitu kurkumin. Berdasarkan penelitian Azzahra (2022) kunyit termasuk kedalam kriteria potensi kuat sebagai anti kolesterol. Berdasarkan hal tersebut, adanya senyawa kurkumin pada kunyit diharapkan dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol pada telur. Penggunaan kunyit dapat menjadi bumbu tambahan untuk pembuatan telur pindang. Telur pindang merupakan telur yang diproses dengan pemindangan. Pemindangan salah satu metode pengawetan dengan menggunakan metode perebusan dan penggaraman dengan tambahan penyamak protein, tujuannya yaitu untuk menjaga kualitas telur agar lebih awet, tidak mudah rusak dan mendapatkan aroma, rasa serta penampakan telur yang khas dan menarik.

Tujuan umum dalam penelitian adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan kunyit (*curcuma domestica val*) pada telur pindang terhadap kualitas nutrisi, penerimaan konsumen dan profil lipid darah (kolesterol total, trigliserida, HDL dan LDL) pada tikus wistar. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai manfaat penambahan kunyit (*curcuma domestica val*) pada telur pindang dan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk pangan yang lebih sehat dan bernilai gizi tinggi. Adapun tujuan khusus penelitian ini yaitu : 1) Mengetahui pengaruh penambahan kunyit (*curcuma domestica val*) pada telur pindang terhadap kandungan zat gizi, total fenol, antioksidan dan tannin; 2) Mengetahui pengaruh penambahan kunyit (*curcuma domestica val*) pada telur pindang terhadap daya terima konsumen; 3) Mengetahui pengaruh penambahan kunyit (*curcuma domestica val*) pada telur pindang terhadap kadar kolesterol telur pindang; 4) Mengetahui pengaruh pemberian pakan telur pindang dengan penambahan kunyit

(*curcuma domestica val*) terhadap profil lipid darah (kolesterol total, trigliserida, HDL dan LDL) pada tikus wistar dibandingkan dengan kelompok yang diberi pakan telur pindang tanpa penambahan kunyit (*curcuma domestica val*).

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan factor tunggal yaitu penambahan kunyit, yang mana setiap perlakuan dilakukan dengan 3 kali pengulangan. Penelitian ini akan dilakukan dalam dua tahap yaitu tahap pertama meliputi pembuatan produk telur pindang, kemudian dianalisis kandungannya dan dilakukan uji organoleptik. Tahap kedua meliputi pengujian kadar profil lipid secara *in vivo*. Pengolahan data yang menggunakan Microsoft Office Excel 2019 dan dianalisis dengan program SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) 22.0 for Windows. Analisis yang dilakukan yaitu analisis varians (ANOVA) dan uji lanjut untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan pada taraf signifikansi 5%.

Kata Kunci : kolesterol, kunyit, telur pindang