

IDENTIFIKASI KADAR PROTEIN DAN MUTU IKAN BANDENG PRESTO YANG BERASAL DARI PASAR TRADISIONAL KOTA BEKASI

Oleh :

Siti Nur Asiah

201703001

Abstrak

Ikan bandeng presto merupakan hasil pengolahan industri dengan menggunakan sumber tekanan dari pemanasan air dalam waktu yang cukup lama. Pengolahan ikan bandeng presto dapat meningkatkan cita rasa ikan bandeng, namun sebagian masyarakat belum mengetahui kadar protein ikan bandeng presto. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar protein ikan bandeng presto yang berasal dari pasar tradisional kota Bekasi. Teknik pengambilan sampel yaitu purposive sampling. Metode yang digunakan adalah metode lowry dengan spektrofotometri UV-VIS. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein ikan bandeng presto yang bervariasi mulai dari rendah yaitu 5% sampai tinggi yaitu 37,5%. Kadar air ikan bandeng presto menunjukkan penurunan kadar air hingga lebih dari 40%. Hal tersebut, terjadi karena konsentrasi garam pada proses pengolahan ikan bandeng presto yang menyebabkan air keluar dari tubuh ikan bandeng, sehingga protein lebih terkonsentrasi.

Kata Kunci : Kadar Protein, Ikan Bandeng Presto, Konsentrasi Garam, spektrofotometri UV-VIS.

**IDENTIFICATION PROTEIN LEVELS AND QUALITY OF PRESTO MILKFISH
WHICH COMES FROM THE TRADITIONAL MARKET
BEKASI CITY**

by :

Siti Nur Asiah

201703001

Abstract

Presto milkfish is the result of industrial processing using a source of pressure from water heating for quite a long time. Presto milkfish processing can improve the taste of milkfish, but some people do not know the level of protein in Presto milkfish. The purpose of this study was to determine the protein levels of presto milkfish which comes from the traditional market of Bekasi city. The sampling technique is purposive sampling. The method used is the Lowry method with UV-VIS spectrophotometry. Data were analyzed using descriptive analysis. The results showed that the presto milkfish protein levels vary from low at 5% until high at 37.5%. Presto milkfish water levels show a decrease in water levels to more than 40%. This happens, because the concentration of salt in the presto milkfish processing that causes water to come out of the milkfish body so that the protein is more concentrated.

Keywords : Protein Levels, Presto Milkfish, Salt Concentration, UV-VIS spectrophotometry.