

INTISARI

WIGUNANTI, D., 2013, PENETAPAN KADAR PROTEIN SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis PADA DAGING BEKICOT MENTAH, REBUS DAN GORENG, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI SURAKARTA.

Bekicot merupakan sumber protein hewani yang bermutu tinggi karena mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap. Protein merupakan suatu zat makanan yang sangat penting bagi tubuh, karena zat ini di samping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan kadar protein secara spektrofotometri UV-Vis dalam daging bekicot mentah, rebus dan goreng.

Pengujian yang dilakukan terhadap penetapan kadar protein dalam daging bekicot mentah, rebus dan goreng, pengujian kualitatif menggunakan test biuret, sedangkan pada pengujian kuantitatif meliputi penetapan kadar protein dalam daging bekicot dengan metode biuret secara spektrofotometri visibel. Pada prinsipnya dalam larutan basa Cu membentuk kompleks dengan protein yang menghasilkan warna ungu, kemudian kadar dibaca pada panjang gelombang maksimal.

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditentukan bahwa kadar protein dalam daging bekicot mentah sebesar $(5,02 \pm 0,163)\%$, daging bekicot rebus sebesar $(4,032 \pm 0,097)\%$ dan daging bekicot goreng sebesar $(9,044 \pm 0,249)\%$. Sampel daging bekicot mentah dan rebus tidak memiliki perbedaan kadar yang signifikan, sedangkan daging bekicot goreng memiliki perbedaan kadar yang signifikan.

Kata kunci : Bekicot, Protein, Spektrofotometri