

INTISARI

SETYAWATI, I. S., 2013, PENETAPAN KADAR PROTEIN DALAM CUMI-CUMI (*Liligo sp*) MENTAH DAN REBUS SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Protein adalah senyawa makro-molekul yang terdiri atas sejumlah asam amino yang dihubungkan oleh ikatan peptida. Cumi-cumi merupakan sumber protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein dalam cumi-cumi mentah dan cumi-cumi rebus yang ditentukan secara spektrofotometri ultraviolet visibel (UV-Vis).

Cumi-cumi yang telah dibersihkan, diblender, kemudian ditimbang, selanjutnya disentrifuse pada 3000 rpm selama 20 menit, bening yang didapatkan ditambah reagent biuret. Kandungan protein dianalisis dengan menggunakan metode biuret menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Kadar protein dianalisis dengan menggunakan uji *Independent sampel t-test* untuk mengetahui perbedaan signifikan antara rata-rata kadar protein cumi mentah dan cumi rebus.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat kandungan protein didalam sampel cumi-cumi. Kadar protein dalam cumi-cumi mentah sebesar $(33,035 \pm 0,2103)$ % dan dalam cumi-cumi rebus sebesar $(16,8075 \pm 0,2104)$. Sampel cumi-cumi mentah dan cumi-cumi rebus menghasilkan kadar yang berbeda secara signifikan.

Kata kunci : protein, cumi-cumi, spektrofotometri UV-Vis