

INTISARI

NURFITRIANI, M.A 2013, ANALISIS PROTEIN PADA DAGING KEONG SAWAH MENTAH, REBUS, DAN GORENG SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Protein merupakan polimer dari asam amino yang berlainan disambungkan dengan ikatan peptida. Keong sawah adalah sejenis siput air yang mudah dijumpai di perairan tawar asia tropis. Pada awalnya daging keong sawah dimanfaatkan sebagai pakan ternak., namun telah banyak studi yang menyatakan daging keong sawah mengandung zat gizi yang cukup banyak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kandungan protein dalam daging keong sawah secara spektrofotometri UV-VIS.

Langkah pertama pada penelitian ini dilkukan dengan uji kualitatif pada sampel dengan menggunakan biuret, prinsipnya Cu membentuk senyawa kompleks dengan peptida sehingga dapat membentuk warna sehingga selanjutnya dapat ditetapkan kadarnya dengan spektrofotometer visibel. Untuk menetapkan kadar protein dalam sampel adalah dengan mencari panjang gelombang maksimum dan *operating time*. Panjang gelombang yang didapat yaitu 548 nm dan *operating time* 24-28 menit. Penetapan kadar protein dalam daging keong sawah. Kondisi analisa tersebut digunakan untuk pembacaan kurva kalibrasi dan penetapan kadar sampel.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging keong sawah mengandung protein. Kadar protein secara spektrofotometri UV-VIS yang diperoleh pada sampel daging keong sawah mentah adalah $(5,4887 \pm 0.0655)\% \text{ }^b/b$, rebus $(4,1506 \pm 0.0931)\% \text{ }^b/b$, dan goreng sebesar $(19,7775 \pm 0.5265)\% \text{ }^b/b$.

Kata kunci: Protein, keong sawah, biuret, spektrofotometri UV-VIS