

RINGKASAN

MOHAMMAD AULI RAKHMAN. Skripsi tentang Uji Daya Cerna Protein Terhadap Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Dengan Berbagai Protease Yang Berbeda dibawah Bimbingan **Prof. Ir. Sukoso, M.Sc. Ph.D dan Dr. Ir. M. Firdaus, MP.**

Kepala udang vaname merupakan limbah yang tak terpakai, limbah udang tersebut masih belum bisa dimanfaatkan secara optimal. Limbah udang biasanya digunakan sebagai pakan ternak yang memiliki nilai ekonomis kecil. Kepala udang vaname memiliki kadar protein tinggi oleh karena itu butuh diversifikasi produk agar kepala udang vaname bisa lebih termanfaatkan. Hidrolisat protein merupakan produk yang berupa cairan dibuat dari ikan rucah atau limbah hasil perikanan, hidrolisat protein merupakan produk yang dihasilkan dari proses hidrolisis oleh enzim, asam atau basa. Salah satu cara untuk mengoptimalkan enzim dengan cara fermentasi.

Fermentasi dengan jangka waktu yang tepat dapat menghasilkan hidrolisat protein yang optimal karena komponen kompleks dipecah menjadi bentuk yang lebih sederhana. Hasil dari proses fermentasi dapat dilihat bahwa hidrolisat protein banyak mengandung senyawa-senyawa protein oleh karena itu protein banyak dibutuhkan oleh tubuh

Selama ini belum ada penelitian tentang nilai cerna dari hidrolisat protein kepala udang vaname. Oleh karena itu perlu dilakukan kajian mengenai kemampuan suatu protein untuk dihidrolisis menjadi asam-asam amino oleh enzim-enzim pencernaan.

Skripsi ini dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi, Laboratorium Biokimia, Laboratorium Nutrisi Ikan dan Laboratorium Sentral Ilmu Hayati pada bulan juli-september 2015.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai cerna hidrolisat protein kepala udang vaname dengan protease yang berbeda. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan skripsi ini adalah metode eksperimen. Metode eksperimen digunakan untuk mencapai tujuan penelitian yaitu mengetahui nilai cerna dari hidrolisat protein kepala udang vaname.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai cerna protein pada perlakuan penambahan pepsin merupakan nilai cerna terbaik dibandingkan dengan lainnya, yakni nilai cerna sebesar 90,57%, kadar protein residu 4,88% dan pH 4,96%.