

ABSTRAK

Penggunaan telur penyu sebagai lauk pauk mulai populer di masyarakat. Namun, harga telur penyu di pasaran lebih mahal dibanding telur ayam dan telur itik. Hal ini mungkin disebabkan kandungan asam amino esensialnya yang lebih banyak dari pada telur ayam dan telur itik ataupun karena masih jarang tempat penangkaran penyu. Oleh karena belum ada penelitian mengenai kandungan asam amino pada telur penyu untuk membuktikan hal tersebut, maka perlu dilakukan analisis kandungan asam amino pada telur penyu.

Ada tiga metode yang digunakan untuk analisis yaitu : penetapan kadar air dengan metode gravimetri, penetapan kadar protein total dengan metode Kjeldahl yang dimodifikasi oleh Gunning dan Arnold, dan analisis dengan *High Speed Amino Acid Analyzer*. Dari hasil penetapan kadar air dengan metode gravimetri, diperoleh kadar air $70,67\% \pm 0,08$ untuk contoh telur penyu mentah (M); $69,27\% \pm 0,78$ untuk contoh telur penyu rebus (R). Dari hasil penetapan kadar protein total dengan metode Kjeldahl, diperoleh kadar protein total $6,75\% \pm 0,07$ untuk contoh telur penyu mentah (M); $5,80\% \pm 0,10$ untuk contoh telur penyu rebus (R). Dari hasil penelitian dengan penganalisis asam amino dengan dua kali pengulangan, diperoleh 17 macam asam amino untuk contoh telur penyu mentah (M) dengan kadar total asam amino masing-masing $12,916\%$ (M₁); $12,724\%$ (M₂) dan 18 macam asam amino untuk contoh telur penyu rebus (R) dengan kadar total asam amino $12,345\%$ (R₁); $12,339\%$ (R₂).

ABSTRACT

Using a sea turtle egg as a side dish begin popular in society. However, the price of a sea turtle egg at market more expensive than chicken and duck egg. Maybe it's because sea turtle egg have a lot of essential amino acid than chicken and duck egg or because conservation place for sea turtle is too rare. Previously, there's no research about sea turtle egg amino acid composition to establish that reason, so it's necessary to analyze the amino acid composition of sea turtle egg.

There is three methods which is use to analyze that is : water content determining by gravimetri method, total protein determining by Kjeldahl method which is modification by Gunning and Arnold, and analysis by High Speed Amino Acid Analyzer. The result of water content determining by gravimetri method, there is water degree $70,67\% \pm 0,08$ for uncooked sea turtle egg sample (M); $69,27\% \pm 0,78$ for cooked sea turtle egg sample (R). The Result of total protein determining by Kjeldahl method, there is $6,75\% \pm 0,07$ for uncooked sea turtle egg sample (M); $5,80\% \pm 0,10$ for cooked sea turtle egg sample (R). The determining result by amino acid analyzer with two replication, there is 17 kinds of amino acid in uncooked sea turtle egg sample (M) with total amino acid content $12,916\%$ (M_1); $12,724\%$ (M_2) and there is 18 kinds of amino acid in cooked sea turtle egg sample (R) with total amino acid content $12,345\%$ (R_1); $12,339\%$ (R_2).

