

ABSTRAK

Dalam rangka memenuhi kebutuhan protein untuk meningkatkan sumber daya dan kelangsungan hidup manusia, perlu dilakukan perbaikan gizi makanan. Perbaikan gizi ini sebagian besar terletak pada tingkat konsumsi protein dalam makanan sehari-hari.

Salah satu sumber protein yang sudah banyak dikonsumsi adalah telur itik. Oleh karena itu telah dilakukan penelitian tentang perbandingan kandungan asam-asam amino dalam telur itik mentah, telur itik rebus, telur itik asin mentah dan telur itik asin rebus dengan menggunakan alat penganalisis asam amino kecepatan tinggi (*High Speed Amino Acid Analyzer*).

Hasil penelitian pada contoh telur itik mentah dan telur itik asin rebus, kandungan asam amino yang teramati sebanyak 17 macam dengan kadar total 8,90% untuk telur itik mentah dan 15,18% untuk telur itik asin rebus. Sedangkan hasil penelitian pada telur itik rebus dan telur itik asin mentah, kandungan asam amino yang teramati sebanyak 18 macam dengan kadar total 8,45 % untuk telur itik asin mentah dan 11,65 % untuk telur itik rebus.

