

# **PENGARUH PENGGARAMAN TERHADAP PROTEIN IKAN LAYANG (*Decapterus rucell*)**

Haris Syahrudin, 2013

Pembimbing : (I) Indrajati Kohar, (II) Kestrialia Rega

## **ABSTRAK**

Perairan Indonesia memiliki potensi perikanan yang cukup besar. Ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial tetapi ikan memiliki kelemahan yaitu sifat yang mudah busuk sehingga dilakukan teknik penggaraman kering untuk menganalisis pengaruh penggaraman terhadap protein ikan. Ikan layang yang digunakan dalam penelitian sebanyak 15 ekor dengan ukuran  $\pm 15$  cm, dibersihkan dari insang dan kotoran kemudian dilakukan penggaraman dengan konsentrasi 0%, 10%, 20%, 30% dan 40% setelah itu didiamkan selama 12 jam pada suhu kamar dan dikering dibawah sinar matahari sampai kering. Metode penelitian yang digunakan adalah metode Kjeldahl untuk mengetahui N total pada setiap sampel dan metode Elektroforesis Gel (SDS-PAGE) untuk menentukan berat molekul (BM), mendeteksi kemurnian dan kerusakan protein. Hasil penelitian menggunakan metode Kjeldahl menunjukkan bahwa N total pada sampel segar (3,20%), 0% (0,42%), 10% (2,50%), 20% (3,53%), 30% (2,34%), dan 40% (3,37%). Sedangkan hasil penelitian menggunakan metode SDS-PAGE menunjukkan BM pada sampel 0% (49,02 kDa; 41,34 kDa; 31,58 kDa), 10% (51,44 kDa; 41,79 kDa; 32,36 kDa), 20% (50,76 kDa; 40,11 kDa; 31,46 kDa), 30% (52,1 kDa; 44,03 kDa; 30,79 kDa), 40% (55,03 kDa; 45,48 kDa; 34,17 kDa). Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggaraman pada ikan dapat berpengaruh terhadap protein ikan sehingga protein tersebut mengalami denaturasi tetapi kandungan N total pada setiap sampel tidak berbeda bermakna kecuali pada sampel ikan yang tidak diberi NaCl (0%).

**Kata Kunci :** teknik penggaraman kering, konsentrasi garam, pengeringan