

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian kandungan asam amino dalam daging udang putih (*Penaeus merquiensis*) serta perbandingan asam amino esensialnya dengan yang dibutuhkan tubuh dengan metode Kromatografi Penukar Ion.

Hasil penelitian daging udang putih menunjukkan kandungan asam amino baku sebanyak 17 macam dan masing-masing kadarnya ialah : Aspartat 1,9928 %, Treonin 0,7527 %, Serin 0,7649 %, Glutamat 3,1496 %, Prolin 0,7485 %, Glisin 1,1982 %, Alanin 1,2987 %, Sistin 1,1241 %, Valin 0,5807 %, Metionin 0,3074 %, Isoleusin 0,5600 %, Leusin 1,4710 %, Tirosin 0,5319 %, Fenilalanin 0,7703 %, Lisin 1,5326 %, Histidin 0,3666 % dan Arginin 1,7230 %.

Sedangkan perbandingan asam amino esensialnya dengan yang dibutuhkan bayi asam amino Lisin terpenuhi, pada anak 10 - 12 tahun asam amino Leusin, Fenilalanin + Tirosin terpenuhi, dan untuk dewasa asam amino Isoleusin, Leusin, Lisin, Fenilalanin + Tirosin, Valin dan Triptofan terpenuhi.