

KANDUNGAN ASAM AMINO PADA BUAH NAGA (*Hylocereus undatus*) SEGAR DAN YANG TERSIMPAN DALAM LEMARI ES

Amelia Hadi, 2006

Pembimbing : (I) Harry Santosa, (II) Farida Suhud

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat dan mengetahui apakah terdapat asam amino di dalam buah naga, berapa kadar masing-masing asam amino tersebut, dan apakah ada perbedaan komposisi dan kadar asam amino dalam daging buah naga segar dan daging buah naga dalam lemari es. Penyiapan sampel daging buah naga dalam lemari es dilakukan dengan penyimpanan dalam lemari es pada suhu 4–5°C selama 24 jam. Analisis kandungan asam amino dilakukan dengan menggunakan alat *High Speed Amino Acid Analyzer*. Dari hasil analisis pada sampel daging buah segar dapat teramati 16 macam asam amino dengan kadar protein total sebesar 0,41% dan pada sampel daging buah yang tersimpan dalam lemari es terdapat 17 macam asam amino dengan kadar total 0,45%. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa pemberian perlakuan berupa penyimpanan dalam lemari es menyebabkan perubahan jumlah asam amino yang terkandung dalam daging buah naga, yang mengakibatkan terjadinya peningkatan kadar protein total.

Kata Kunci: buah naga, asam amino, protein, Kjeldahl, *High Speed Amino Acid Analyzer*