

ABSTRAK

Dalam rangka peningkatan sumber daya manusia, khususnya untuk memenuhi kebutuhan protein, perlu dilakukan perbaikan gizi masyarakat dengan pengembangan sumber-sumber protein baik dari nabati maupun hewani. Perbaikan gizi ini sebagian besar titik beratnya terletak pada tingkat konsumsi protein dalam makanan sehari-hari. Salah satu sumber protein yang sudah dikenal luas adalah telur. Oleh karena itu telah dilakukan penelitian tentang kandungan asam amino dalam telur ayam ras (Lehorn) dan telur bebek (Bebek Tegal) yang diambil dari daerah Mataram, Lombok Barat. Penelitian ini dilakukan dengan *High Speed Amino Acid Analyzer*.

Hasil penelitian contoh telur ayam ras menunjukkan kandungan asam amino sebanyak 17 macam dengan kadar masing-masing sebagai berikut : asam aspartat 0,87%, treonin 0,30%, serin 0,48%, asam glutamat 1,05%, glisin 0,27%, alanin 0,47%, valin 0,27%, metionin 0,12%, isoleusin 0,26%, leusin 0,60%, tiroksin 0,25%, fenilalanin 0,40%, lisin 0,42%, histidin 0,14%, arginin 0,47% dan prolin 0,28% (sistein rusak pada saat hidrolisis). Untuk contoh telur bebek juga menunjukkan kandungan asam amino sebanyak 17 macam dengan kadar yang hampir sama yaitu asam aspartat 0,80%, treonin 0,37%, serin 0,49%, asam glutamat 1,09%, glisin 0,28%, alanin 0,40%, valin 0,26%, metionin 0,11%, isoleusin 0,23%, leusin 0,60%, tiroksin 0,26%, fenilalanin 0,41%, lisin 0,42%, lisin 0,42%, histidin 0,14%, arginin 0,40%, prolin 0,30% (sistein rusak pada saat hidrolisis).

Dari hasil perhitungan diketahui bahwa tidak ada perbedaan antara kadar asam amino telur ayam ras dan kadar asam amino telur bebek, kecuali treonin, alanin, isoleusin, tirosin, dan arginin.