

BAB V

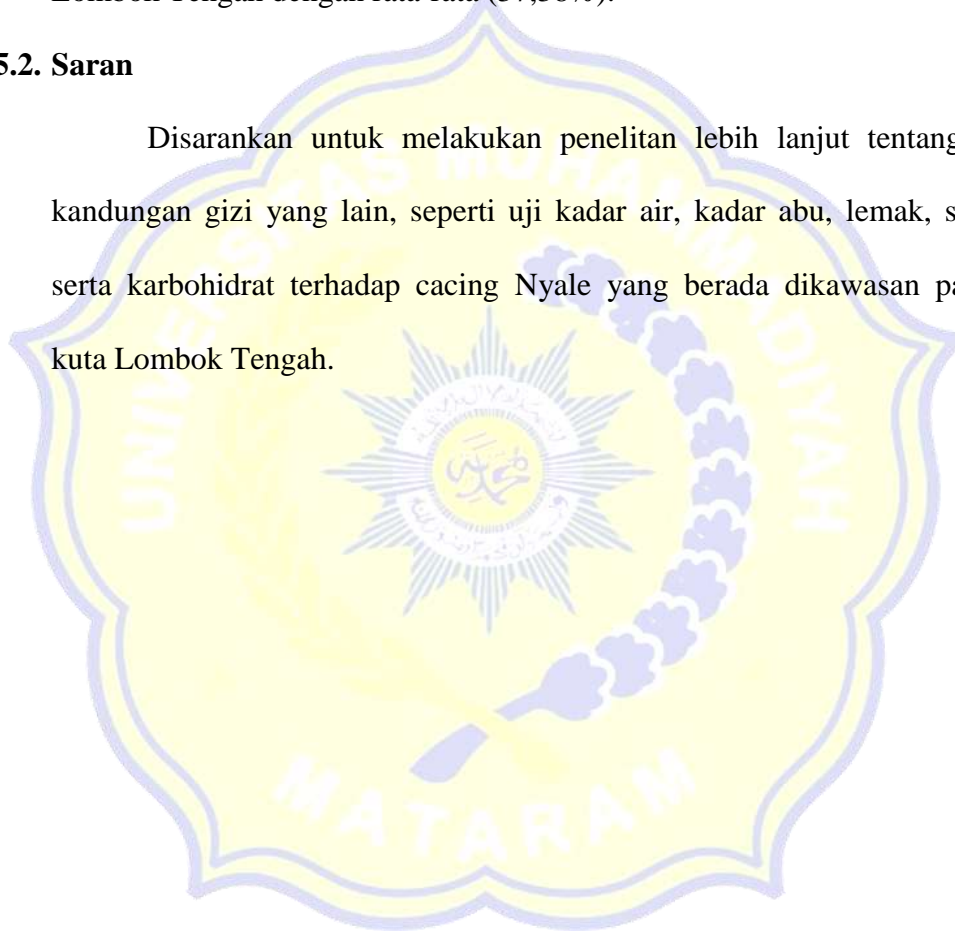
PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Pada penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa adanya kandungan protein pada cacing nyale yang berada dikawasan pantai kuta Lombok Tengah dengan rata-rata (37,38%).

5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang uji kandungan gizi yang lain, seperti uji kadar air, kadar abu, lemak, serat, serta karbohidrat terhadap cacing Nyale yang berada dikawasan pantai kuta Lombok Tengah.



DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official methods of analysis (18 End)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. USA: Mayland.
- Almatsier Sunita. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2001.
- Arif Abdullah, Agus Budiyanto, Hoerudin. *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya*. J. Litbang Pert. 2013; 32(3): 91-99.
- Barasi Mary E. *At a Glance Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Erlangga; 2009.
- Diana Fifi Melva. *Fungsi Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2009; 4(1): 47-52.
- Franz Marion J. *Protein: Metabolism And Effect On Blood Glucose Levels*. The Diabetes Educator. 1997; 23(6): 643-649.
- Georgiev L., Penchev G. Dimitrov. Pavlov A 2008. *Structural Changes In Common Carp (Cyprinus Carpio) Fish Meat During Freezing*. Bulgarian Journal Veterinary Medicine. 2 (2): 131-136
- Ika SA. 2011. *Studi Pembuatan Konsetratprotein Ikan (Fish Protein Concentrate) Dari Ikan Gabus (Ophiocephalus Striat)*. Jakarta (ID): Kementrian Pertanian.
- Jekti DSD, Sumarjan, Juliani E, Suryawati H, Maswan M, Raksun M, Muttaqin Z, &Kastoro W. 1993. *Nyale di Pantai Selatan Pulau Lombok*.Kongres *Biology Nasional ke 11*. Ujung Pandang.
- Jekti DSD, Purwoko AA, Muttaqin Z. 2008. *Nyale Cacing Laut Sebagai Bahan Antibakteri*. *Jurnal Ilmu Dasar*, Vol. 9 No. 1, Juli 2008: 120-126.
- Komala,Hartono,Arman., 2014. *“Inovasi Nano Kolagen Dar Limbah Sisik Ikan Mas (Cyprinus Carpio) Untuk Mempercepat Proses Penghilangan Bekas Luka Padakulit Secara In Vivo”*. Jurnal Penelitian
- Mustini., 2012. *“Pengolahan Terpadu Hasil Tangkapan Nyale oleh Masyarakat Lombok Tengah Melalui PKM Su-Ka (Program Kreativitas Masyarakat*

Suku-Sasak) sebagai Upaya Pengembangan Budaya Lokal Menuju Pasar Global". Jurnal program kreativitas mahasiswa.

Muhyidin, Mahmud., 2015. "Aktivitas Komunikasi Upacara Adat Bau Nyale Suku Sasak di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat (Studi Etnografi Komunikasi pada Aktivitas Komunikasi dalam Upacara Adat Bau Nyale Suku Sasak di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat)". Jurnal penelitian.

Makris Angela P, Kelley EB, Tracy L. Oliver, Nida GC, Diane LR, Guenther H. Boden, Carol J. Homko, Gary D. Foster. *The Individual And Combined Effects Of Glycemic Index And Protein On Glycemic Response, Hunger, And Energy Intake*. Obesity. 2011; 19(12): 2365-2373.

Nurhikma., Nurhayati Tati. Purwaningsih Sri. 2017. *Kandungan Asam Amino Asam Lemak, Dan Minerl Cacing Laut Dari Sulawesi Tenggara*. Departemen Teknologi Hasil Perairan.

Nuttal Frank Q., Arshag D. Mooradian, Mary C Gannon, Charles Billington, Phillip Krezowski. *Effect Of Protein Ingestion On The Glucose And Insulin Response To A Standardized Oral Glucose Load*. Diabetes Care. 1984; 7(5): 465-470.

Purwasih, wiwik., 2017. "Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok *Boleophthalmus Boddarti* Pada Kawasan Mangrove Di Pantai Ketapang Kota Probolinggo Sebagai Sumber Belajar Biologi". Jurnal Penelitian Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang.

Protein I: Komponen Asam Amino Dan Ciri Struktural [internet]. [2016 February 30]. Available from: <http://elearning.gunadarma.ac.id/docmodul/biokimia/bab%205.pdf>

Poedjiadi dan Supriyanti. (2005). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.

Sugiyono. 2008. *Penelitian Pendidikan (pendekatan, kuantitatif, kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

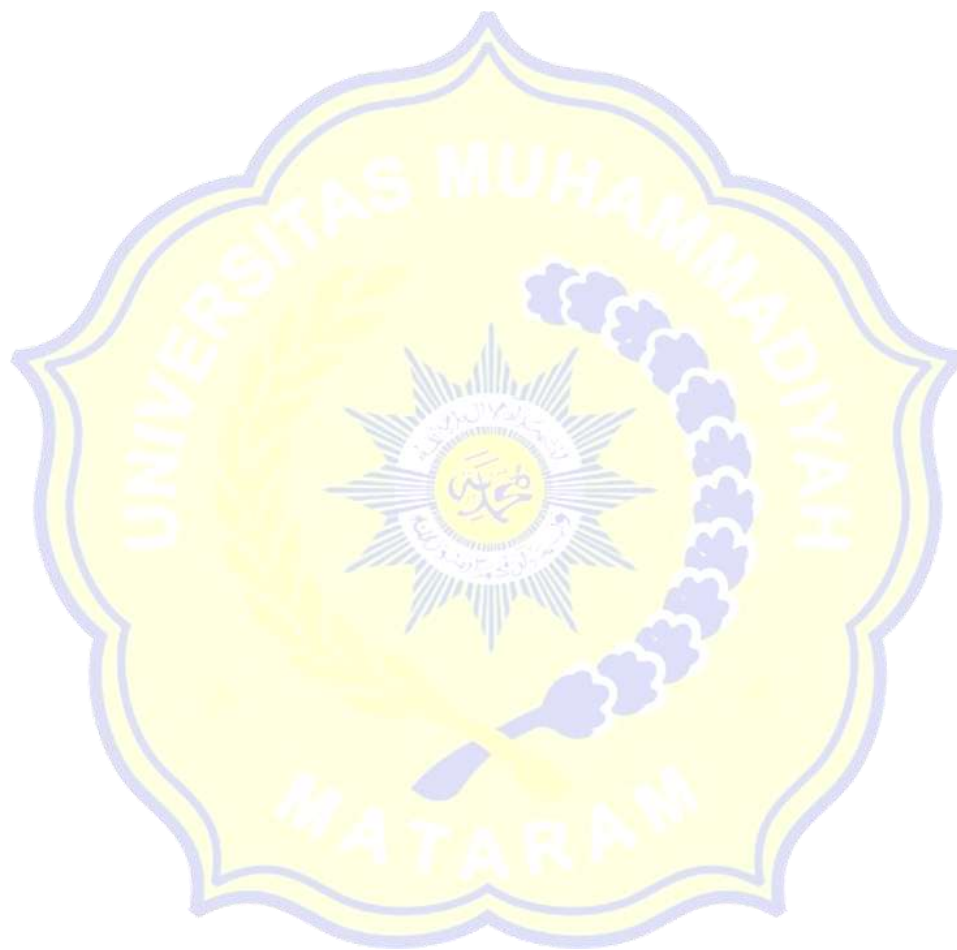
Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat & Analisis Lemak*. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi.

Sudarmadji, dkk.. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.

Winarno, F, G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia

Winarno F.G. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.

Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan kadar protein

$$\text{N-total} = \frac{(v.\text{sampel} - v.\text{blanko}) \times 0,1 \times 14,008 \times 100\%}{\text{Berat sampel (mg)}}$$

$$\text{Protein (\%)} = \text{N-total} \times \text{faktor konversi sampel}$$

1. perhitungan untuk sampel N1 :

Diketahui : berat sampel : 505,3 mg

Volume titrasi sampel : 22,70 mL

Volume titrasi blanko : 0,15 mL

Faktor konversi : 6,25

Normalitas HCl : 0,1N

Ar N : 14,008

$$\begin{aligned} \text{N-total} &= \frac{(22,70 - 0,15) \text{ ml} \times 0,1\text{N} \times 14,008 \times 100\%}{505,3 \text{ mg}} \\ &= 6,25 \end{aligned}$$

Sehingga,

$$\begin{aligned} \text{Protein (\%)} &= \text{N-total} \times \text{faktor konversi} \\ &= 6,25 \times 6,25 \\ &= 39,07 \% \end{aligned}$$

2. Diketahui : berat sampel (N2) : 505,5 mg

$$\begin{aligned} \text{N-total} &= \frac{(21,65 - 0,15) \text{ ml} \times 0,1\text{N} \times 14,008 \times 100\%}{505,5 \text{ mg}} \\ &= 5,96 \end{aligned}$$

$$\text{Protein (\%)} = \text{N-total} \times \text{faktor konversi}$$

$$= 5,96 \times 6,25$$

$$= 37,24 \%$$

3. Diketahui : berat sampel (N3) : 504,0 mg

$$\text{N-total} = \frac{(21,10 - 0,15) \text{ ml} \times 0,1\text{N} \times 14,008 \times 100\%}{504,0 \text{ mg}}$$

$$= 36,39$$

Sehingga,

$$\text{Protein (\%)} = \text{N-total} \times \text{faktor konversi}$$

$$= 36,39 \times 6,25$$

$$= 36,39\%$$

4. Diketahui : berat sampel (N3) : 500,5 mg

$$\text{N-total} = \frac{(21,10 - 0,15) \text{ ml} \times 0,1\text{N} \times 14,008 \times 100\%}{500,5 \text{ mg}}$$

$$= 36,82$$

$$= 36,82$$

Sehingga,

$$\text{Protein (\%)} = \text{N-total} \times \text{faktor konversi}$$

$$= 36,82 \times 6,25$$

$$= 36,39\%$$

Lampiran 2. Proses pengeringan sampel



Lampiran 3. Setelah dikeringkan sampel kemudian ditimbang



Lampiran 4. Proses penimbangan sampel



Lampiran 5. Proses pencampuran sampel dengan Na_2SO_4 dan CuSO_4



Lampiran 6. Proses penambahan H_2SO_4 Pekat



Lampiran 7. Proses destruksi (pemanasan)



Lampiran 8. Hasil destruksi



Lampiran 9. Proses destilasi



Lampiran 10. Proses titik akhir destilasi



Lampiran 11. Hasil Titik Akhir Destilasi



Lampiran 12. Proses titrasi



Lampiran 13. Hasil Titik Akhr Titrasi



Lampiran 14. Hasil titik akhir titrasi keempat sampel

