

ABSTRAK**PENETAPAN KADAR PROTEIN TOTAL DARI NUGET AYAM YANG BEREDAR
DI PASARAN DENGAN METODE KOLORIMETRI****Oleh:****Vilda Salsabila Widiana****11181231**

Nugget ayam merupakan makanan cepat saji hasil pengolahan daging ayam yang digiling dan mempunyai cita rasa tertentu. Makanan ini sering dikonsumsi masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik, salah satunya adalah protein. Proses penggorengan dari nugget dapat mempengaruhi kandungan protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kandungan protein dalam nugget sebelum dan sesudah digoreng. Pada penelitian ini dimulai dengan pengumpulan nugget bermerk dan curah, pembuatan pereaksi, validasi metode, penggorengan nugget dan penetapan kadar protein dalam nugget menggunakan metode kolorimetri menggunakan reagen Biuret. Hasil validasi metode telah memenuhi persyaratan penelitian. Dalam penetapan kadar protein dalam nugget curah 1 sebelum digoreng 10,84% dan setelah digoreng 6,87%. Pada nugget curah 2 sebelum digoreng 11,75% dan setelah digoreng 9,56%. Pada nugget merk 1 sebelum digoreng 15,74% dan setelah digoreng 11,38%. Pada nugget merk 2 sebelum digoreng 21,19% dan setelah digoreng 17,42%. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan terdapat penurunan kadar protein dalam nugget setelah penggorengan. Pada uji statistik paired t-test didapat hasil bahwa perlakuan penggorengan memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar protein nugget

Kata kunci: biuret, kolorimetri, nugget, protein, spektrofotometri UV-Vis

ABSTRACT**DETERMINATION OF TOTAL PROTEIN CONTENT OF CHICKEN NUGETS IN THE MARKET USING COLORIMETRIC METHOD**

By:

Vilda Salsabila Widiana

11181231

Chicken nuggets are fast food processed chicken meat that is ground and has a certain taste. This food is often consumed by the public because it has good nutritional content, one of which is protein. The frying process of nugget can affect the protein content. This study aims to determine the difference in protein content in nuggets before and after frying. This research begins with the collection of branded and bulk nuggets, manufacture of reagents, method validation, frying nuggets and determination of protein content in nuggets using colorimetric method using Biuret reagent. The results of the method validation have met the research requirements. In determining the protein content in bulk nugget 1 before frying 10.84% and after frying 6.87%. In bulk nugget 2 before frying 11.75% and after frying 9.56%. For nugget brand 1 before frying 15.74% and after frying 11.38%. In brand 2 nugget before frying 21.19% and after frying 17.42%. From the results of this study, it can be concluded that there is a decrease in protein levels in nuggets after frying. In the paired t-test, it was found that the frying treatment had a significant effect on the protein content of the nugget.

Keywords: biuret, colorimetry, nugget, protein, UV-Vis spectrophotometry