

ANALISA PROFIL PROTEIN BERBASIS SDS – PAGE PADA IKAN LELE (*Clarias sp*) BERDASARKAN VARIASI WAKTU PENGUKUSAN DAN PENGGORENGAN

Risye Laras Sakti Sa'u¹, Sri Darmawati², Aprilia Indra Kartika³

¹.Program Studi D IV Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

².Laboratorium Biologi Molekuler Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang mengandung nilai gizi yang tinggi terutama kandungan protein dan asam – asam amino esensial yang lengkap dan seimbang dengan kebutuhan gizi dalam tubuh. Tujuan penelitian ini melihat gambaran profil protein pada ikan lele yang diolah berdasarkan variasi waktu pengukusan dan penggorengan. Sampel penelitian yang digunakan daging ikan lele segar kemudian dikukus dan digoreng dengan variasi waktu 3 menit dan 6 menit. Ikan lele yang tidak diberi perlakuan (kontrol) menunjukkan 21 pita protein yaitu 5 pita mayor dan 16 pita minor. Sampel ikan lele yang dikukus selama 3 menit memiliki 14 pita protein yaitu 3 pita mayor dan 11 pita minor. Sampel yang dikukus 6 menit memiliki 11 pita protein yaitu 1 pita mayor dan 10 pita minor. Sampel yang digoreng 3 menit memiliki 11 pita protein yaitu 1 pita mayor dan 10 pita minor. Sampel yang digoreng 6 menit memiliki 4 pita protein minor. Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa semakin lama proses penggorengan daging ikan lele maka semakin sedikit jumlah pita protein dan semakin berbeda profil proteinnya bila dibandingkan dengan proses pengukusan serta dibandingkan dengan kontrol.

Kata kunci: Ikan lele, Pengukusan, Penggorengan, Profil Potein, SDS-PAGE.