

**ANALISIS PROTEIN PADA IKAN TERI JENGI KERING (*Stolephorus indicus*) ASAL DESA TAMPALANG KECAMATAN TAPALANG KABUPATEN MAMUJU DENGAN MENGGUNAKAN METODE SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Di Indonesia, ikan teri merupakan salah satu ikan yang bernilai ekonomis dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Teri merupakan makanan rakyat yang mudah didapat dan murah harganya. Menurut (Litaay *et al.*, 2023) Ikan teri adalah lauk berprotein tinggi yang seluruh tubuh mulai dari kepala, daging sampai tulangnya dapat dikonsumsi. Jenis ikan teri yang biasa diperjualbelikan adalah ikan teri nasi, ikan teri halus dan ikan teri jengki. Untuk di desa Tampalang Kecamatan Tapalang Kabupaten Mamuju yang sering dikonsumsi adalah ikan teri jengki karena populasinya yang banyak dan mudah di dapatkan di desa tersebut. Untuk memenuhi kebutuhan protein dalam tubuh, seseorang harus mengonsumsi makanan yang mengandung protein. Banyak makanan yang merupakan sumber protein bagi tubuh, namun kadar protein di dalam setiap makanan berbeda-beda..

**Tujuan Penelitian:** Untuk mengetahui kandungan dan kadar protein pada ikan teri jengki kering (*Stolephorus indicus*) asal Desa Tampalang Kecamatan Tapalang Kabupaten Mamuju menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.

**Metode Penelitian :** Metode penelitian yang dilakukan adalah eksperimental laboratorium. Populasi penelitian adalah Ikan Teri Jengki Kering (*Stolephorus indicus*) yang diperoleh dari Desa Tampalang Kecamatan Tapalang Kabupaten Mamuju. Analisis kadar protein menggunakan uji kualitatif menggunakan pereaksi warna dan uji kuantitatif menggunakan spektrofotometri UV-Vis.

**Hasil Penelitian:** Pada analisis kualitatif menggunakan uji Biuret positif mengandung protein ditandai dengan terbentuknya perubahan warna jadi ungu dan uji Ninhidrin positif mengandung protein ditandai dengan terbentuknya perubahan warna jadi biru. Analisis kuantitatif kadar formalin pada sampel Ikan Teri Jengki Kering (*Stolephorus indicus*) didapatkan hasil penelitian pada kadar protein yaitu 0.544%.

**Kata Kunci :** Ikan Teri Jengki Kering (*Stolephorus indicus*), Protein, Mamuju, Spektrofotometri UV-Vis.

**FACULTY OF MEDICINE AND HEALTH SCIENCES  
MUHAMADIYAH UNIVERSITY OF MAKASSAR  
Thesis, 30 Agustus 2024**

**ANALYSIS OF PROTEIN IN DRIED ANCHOVIES (*Stolephorus indicus*)  
FROM TAMPALANG VILLAGE, TAPALANG DISTRICT, MAMUJU  
REGENCY USING UV-VIS SPECTROPHOTOMETRY METHOD**

**ABSTRACK**

**Background:** In Indonesia, anchovies are one of the fish that have economic value and are widely consumed by the public. Anchovies are a folk food that is easy to get and cheap. According to (Litaay et al., 2023) Anchovies are a high-protein side dish that can be consumed throughout the body from the head, meat to bones. The types of anchovies that are commonly traded are rice anchovies, fine anchovies and anchovies. For Tampalang village, Tapalang District, Mamuju Regency, which is often consumed is jengki anchovies because of its large population and easy to get in the village. To meet the protein needs in the body, a person must consume foods that contain protein. Many foods are a source of protein for the body, but the level of protein in each food varies.

**Research Objective:** To determine the content and protein content of dried anchovies (*Stolephorus indicus*) from Tampalang Village, Tapalang District, Mamuju Regency using the UV-Vis spectrophotometry method.

**Research Method:** The research method carried out is laboratory experimental. The research population is Dried Jengki Anchovy (*Stolephorus indicus*) obtained from Tampalang Village, Tapalang District, Mamuju Regency. Protein content analysis using qualitative tests using color reagents and quantitative tests using UV-Vis spectrophotometry.

**Research Results:** In the qualitative analysis using the Biuret test, the positive Biuret test contains proteins characterized by the formation of a purple color change and the Ninhydrin positive test contains proteins characterized by the formation of a blue color. Quantitative analysis of formalin levels in dried Anchovy (*Stolephorus indicus*) samples obtained the results of research at protein levels of 0.544%.

**Keywords:** Dried anchovies (*Stolephorus indicus*), Protein, Mamuju, UV-Vis Spectrophotometry.