

ABSTRAK

Rahmawati, Risna. 2021. Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Pada Bahan Makanan Sumber Protein. Tugas Akhir. Program Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing: Gurid Pramintarto Eko Mulyom SKM, M. Sc

Protein merupakan senyawa reaktif yang tersusun dari beberapa asam amino. Protein dalam bahan makanan yang dikonsumsi manusia akan diserap oleh usus dalam bentuk asam amino. Air merupakan komponen terpenting dalam bahan pangan yang berperan dalam mempengaruhi tingkat kesegaran, stabilitas, keawetan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk melihat apakah proses pengolahan yaitu penggorengan, pengukusan, dan pemangangan dapat mempengaruhi kadar protein dan kadar air pada bahan makanan tersebut. Bahan makanan yang dijadikan sampel adalah daging ayam dan tahu. Desain penelitian yang digunakan adalah desain penelitian eksperimental dengan 3 jenis perlakuan. Metode yang digunakan adalah metode penentuan kadar protein kasar menggunakan Mikro-Kjeldahl dan metode penentuan kadar air total dengan menggunakan *Moisture Analyzer*. Hasil analisis didapat kadar air daging ayam segar sebesar 71.94%, daging ayam goreng sebesar 53.38%, daging ayam kukus sebesar 63.56%, daging ayam panggang sebesar 61.20%. Kadar air tahu segar sebesar 79.02%, tahu goreng sebesar 68.95%, tahu kukus sebesar 75.97%, tahu panggang sebesar 70.86%. Kadar protein daging ayam segar sebesar 18.62%, daging ayam goreng sebesar 9.47%, daging ayam kukus sebesar 14.32% dan daging ayam panggang sebesar 11.66%. Kadar protein tahu segar sebesar 13.41%, tahu goreng sebesar 6.85%, tahu kukus sebesar 10.47% dan tahu panggang sebesar 9.19%. Konsumsi daging ayam maupun tahu lebih disarankan dengan pengolahan pengukusan karena dapat meminimalisir penurunan kadar protein.

Kata kunci: Daging Ayam, Tahu, Kadar Protein, Kadar Air, Pengolahan.