

Pengaruh perbedaan enzim proteolitik dan lama hidrolisa terhadap kualitas hidrolisat protein ikan dari limbah industri fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus* (Linnaeus, 1758))

Title	Pengaruh perbedaan enzim proteolitik dan lama hidrolisa terhadap kualitas hidrolisat protein ikan dari limbah industri fillet Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i> (Linnaeus, 1758))
Author Order	4 of 4
Accreditation	4
Abstract	<p>Limbah industri fillet ikan nila berpotensi dijadikan sebagai hidrolisa protein ikan (HPI) yang mempunyai sifat fungsional khusus. Kualitas HPI ditentukan oleh jenis enzim protease yang digunakan dan lama waktu hidrolisanya. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan formulasi antara jenis protease dan lama waktu yang digunakan untuk menghasilkan HPI berkualitas. Analisis yang digunakan adalah analisis proksimat (analisa kadar air, protein, lemak dan abu), rendemen, dan derajat hidrolisa. Data yang didapatkan kemudian dianalisis menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf kepercayaan 95%. Hasil ANOVA menunjukkan perbedaan jenis enzim, lama hidrolisa maupun interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar abu, derajat hidrolisa dan rendemen. Formulasi terbaik untuk menghasilkan HPI dari limbah industri fillet ikan nila yang berupa kerangka adalah perlakuan E1T1. Kata kunci : Enzim proteolitik, lama hidrolisa, Hidrolisat protein ikan, Limbah fillet ikan nila</p>
Publisher Name	Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Khairun
Publish Date	2020-12-21
Publish Year	2020
Doi	DOI: 10.33387/jikk.v3i2.2586
Citation	
Source	Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan
Source Issue	Vol 3, No 2 (2020): Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan
Source Page	
Url	http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/kelautan/article/view/2586/1742
Author	ANY KURNIAWATI, M.Si