

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN FERMENTASI
KUBIS TERHADAP KADAR PROTEIN IKAN GURAMI
(*Osphronemus gouramy*)**

Dhiani Anggra Putri & Togu Gultom

*Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta
e-mail: togu_gultom@uny.ac.id*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dengan larutan hasil fermentasi kubis terhadap kadar protein ikan gurami (*Osphronemus gouramy*).

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan gurami segar dengan ukuran standar yang dibeli di Superindo, Kotagede, Yogyakarta. Variabel bebas pada penelitian ini adalah variasi waktu perendaman ikan gurami, sedangkan variabel terikatnya adalah kadar protein ikan gurami. Fermentasi kubis dilakukan dengan menambahkan air dan garam lalu disimpan dalam toples yang ditutup rapat selama 2 hari. Larutan yang didapat dari proses fermentasi tersebut dipisahkan dari ampasnya lalu digunakan sebagai media perendam ikan gurami. Selain itu dalam penelitian ini juga dilakukan perendaman ikan gurami dalam air. Penentuan kadar protein ikan gurame menggunakan metode Kjeldahl dan hasilnya dianalisis menggunakan analisis varian ANAVA satu jalur.

Lama perendaman ikan gurami baik menggunakan air maupun larutan hasil fermentasi kubis berpengaruh terhadap kadar protein ikan gurami, tetapi penurunan kadar protein yang lebih tajam ditunjukkan pada perendaman ikan gurami menggunakan air. Semakin lama perendaman ikan maka semakin rendah kadar protein ikan yang dihasilkan.

Kata kunci : Ikan gurami, fermentasi kubis, kadar protein

**THE EFFECT OF SOAKING IN A SOLUTION OF FERMENTED
CABBAGE ON PROTEIN CONTENT CARP FISH
(*Osphronemus gouramy*)**

Dhiani Anggra Putri & Togu Gultom

*Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta
e-mail: togu_gultom@uny.ac.id*

Abstract

This study aims to determine the effect of soaking in a solution of fermented cabbage on protein content of carp fish (*Osphronemus gouramy*).

Samples used in this study was fresh carp fish with standard size purchased in Superindo, Kotagede, Yogyakarta. Independent variable in this study was soaking time variations of carp fish, while the dependent variable was the protein content of carp fish. Fermented cabbage was done by adding water and salt and then stored in a tightly closed jar for 2 days. Solution obtained from the fermentation process was separated from the waste and used as a medium to soaking carp fish, but the protein content of carp fish decreases slightly drastic showed at the soaking of carp fish in the water. Determining the protein content of carp fish using Kjeldahl method and the result were analyzed by using analysis of variance one way ANAVA.

The result showed that variations of soaking is significantly affected in the protein content of carp fish. It means the effect of soaking time to the protein content of carp fish is the longer the time of soaking will decrease the content of protein in carp fish.

Key word : Carp fish, fermented cabbage, protein content