

KK
FF 51/0
Kur
P

SKRIPSI

YULIANTO INSAN KURNIAWAN

**PENENTUAN MACAM DAN KADAR ASAM AMINO DALAM
REMIS (*Corbicula javanica* Mousson) DENGAN
PENGANALISIS ASAM AMINO OTOMATIS (PAAO)**



MILIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

**FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2001**

**PENENTUAN MACAM DAN KADAR ASAM AMINO DALAM
REMIS (*Corbicula javanica* Mousson) DENGAN
PENGANALISIS ASAM AMINO OTOMATIS (PAAO)**

SKRIPSI

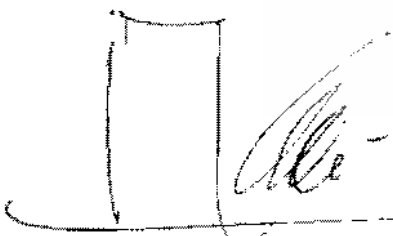
**Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Mencapai Gelar Sarjana Sains
Pada Fakultas Farmasi Universitas Airlangga
Surabaya**

Oleh :

YULIANTO INSAN KURNIAWAN
NIM : 059611861

Telah disetujui oleh :

Pembimbing Utama



Prof. Drs. Soemadi, Apt.

Pembimbing Serta



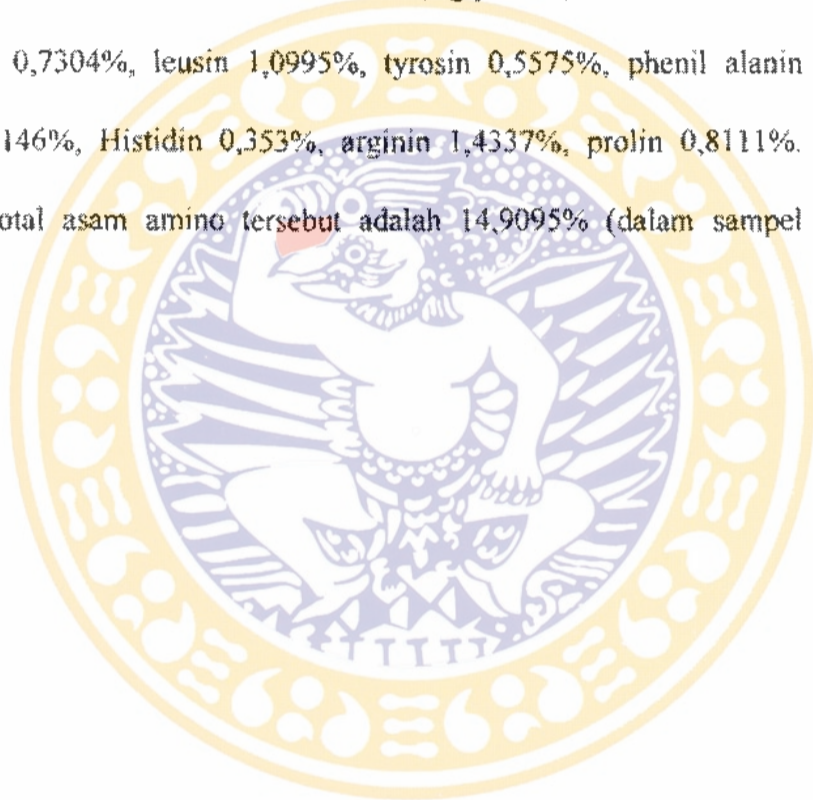
Dra. Hi. Andjar Sardimah, Apt., MS

BAB VI

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan :

1. Daging remis mengandung : asam aspartat, threonin, serin, asam glutamat, prolin, glisin, alanin, sistein, valin, isoleusin, leusin, tirosin, phenilalanin, lisin, histidin, arginin, dan metionin.
2. Kadar masing-masing asam amino yang terdapat dalam daging remis adalah : asam aspartat 1,6749%, threonin 1,0998%, serin 0,7725%, glutamin 2,1460%, alanin 0,8192%, sistein 0,0376%, valin 0,8311%, glysin 0,7636%, metionin 0,0049%, Isoleusin 0,7304%, leusin 1,0995%, tyrosin 0,5575%, phenil alanin 0,6651%, lysin 1,1146%, Histidin 0,353%, arginin 1,4337%, prolin 0,8111%. Sedangkan kadar total asam amino tersebut adalah 14,9095% (dalam sampel bentuk basah).



BAB VII

Saran-saran

1. Daging remis layak dikonsumsi sebagai alternatif sumber protein hewani.
2. Untuk mendapatkan hasil kadar yang baik, pada penyiapan daging remis sebelum dilakukan penimbangan sebaiknya daging diblender agar hasil yang didapat lebih homogen.
3. Dilakukan pembudidayaan remis agar pemanfaatannya bisa dirasakan oleh masyarakat.

