

PENDAHULUAN

Protein merupakan senyawa polimer organik yang berasal dari monomer asam amino yang mempunyai ikatan peptida. Asam amino terdiri atas unsur-unsur karbon, hidrogen, oksigen dan nitrogen. Beberapa asam amino disamping itu mengandung unsur-unsur fosfor, besi, sulfur, iodium dan kobalt. Unsur nitrogen adalah unsur utama protein, karena terdapat di semua struktur protein tetapi tidak terdapat di dalam karbohidrat dan lemak. ⁽¹⁾

Kata protein berasal dari kata protos atau proteus yang berarti pertama atau utama. Protein merupakan komponen yang penting atau komponen utama dalam sel makhluk hidup. Protein berperan penting dalam perkembangan dan pertumbuhan tubuh manusia, karena selain digunakan untuk pembentukan sel-sel tubuh, protein juga digunakan sebagai sumber energi apabila tubuh kekurangan karbohidrat dan lemak. Protein dapat diperoleh dari makanan yang berasal dari hewan atau tumbuhan. Protein yang berasal dari hewan disebut dengan protein hewani, sedangkan protein yang berasal dari tumbuhan disebut protein nabati. Bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang baik, dalam jumlah maupun mutu, misalnya seperti, telur, susu, daging, unggas, ikan dan kerang. ⁽²⁾

Kerupuk kulit adalah salah satu jenis panganan yang cukup populer dalam kultur nusantara. Kerupuk kulit dibuat dari kulit hewan ternak yang biasa dikonsumsi. Hewan yang umumnya dipakai untuk kerupuk kulit yaitu hewan peliharaan seperti

sapi, kerbau, dan domba. Di Garut Jawa Barat, kerupuk kulit merupakan makanan khas yang banyak diminati sebagai oleh-oleh selain dodol. Kerupuk kulit ini memiliki kandungan nutrisi seperti protein, lemak, mineral dan MSG (mono-natrium glutamat) atau NaG (natrium glutamat) bebas.

Untuk analisis kadar protein dalam suatu sampel dapat dilakukan dengan beberapa cara atau metode. Seperti metode Kjeldahl yang menetapkan protein kasar berdasarkan oksidasi bahan-bahan berkarbon dan konversi nitrogen menjadi ammonia, metode Biuret untuk menentukan kadar protein suatu larutan, metode pengikatan zat warna yang biasa digunakan untuk menetapkan kadar protein didalam susu, metode penetapan alfa-amino nitrogen metode TNBS (trinitrobenzensulfonat) yang digunakan untuk penetapan kadar protein pangan hewani atau dengan menggunakan metode titrasi formol.⁽³⁾

Dari latar belakang di atas, masalah yang akan di analisis yaitu berapa kadar protein di dalam berbagai jenis kerupuk kulit yang dibuat dari kulit sapi dan kerbau.

Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan kadar protein yang terdapat dalam berbagai jenis kerupuk kulit yang dibuat dari kulit sapi dan kerbau di Garut Jawa Barat, dengan metode Kjeldahl.

Adapun hasil dari penelitian ini, diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan memberikan manfaat serta informasi terhadap masyarakat tentang kandungan protein di dalam berbagai jenis kerupuk kulit.