

ABSTRAK

Melki K. Luawo 612310013 Proses Komparasi Kadar Protein Pada Stick Jagung dan Stick Jagung Rasa Ikan di Laboratorium Pembinaan Dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, dibawah bimbingan Purnama Ningsih Maspeke dan Suryani Une.

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein pada stick jagung dan stick jagung rasa ikan. Pengujian ini dilakukan di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP), Provinsi Gorontalo. Metode kegiatan yang digunakan dalam kajian ini yaitu metode eksperimen. Pengolahan data dilakukan dengan analisis secara deskriptif berdasarkan data primer dan data sekunder. Analisis Protein yang dilakukan yaitu metode Kjeldahl, metode ini terdiri atas tiga tahapan yakni tahap destruksi, destilasi dan titrasi. Hasil pengujian kadar protein pada stick jagung menunjukkan sekitar 9,42 % sedangkan untuk stick jagung rasa ikan yaitu 25,43 %. Selain memiliki kandungan protein juga memiliki kandungan karbohidrat dan sebagai makan cemilan.

Kata Kunci : *Metode kjeldahl, stick jagung, rasa ikan, destruksi, destilasi, titrasi*