

ABSTRAK

Susyawati, Endang. 2014. Uji Kandungan Protein Pada Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) Yang Difermentasi Dengan *Aspergillus niger*. Skripsi, Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan IPA Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Prof. Dr. Ani M. Hasan M.Pd dan Pembimbing II Yuliana Retnowati, S.Si., M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan protein pada umbi gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) yang difermentasi dengan *Aspergillus niger*. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Analisis kandungan protein pada umbi gadung menggunakan metode Lowry. Alat yang digunakan dalam metode analisa ini adalah sfektrofotometer Uv-Vis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein pada umbi gadung meningkat seiring dengan berjalannya waktu fermentasi selama 72 jam. Peningkatan kadar protein pada proses fermentasi umbi gadung berbeda-beda setiap rentang 24 jam inkubasi. Kandungan protein berturut-turut adalah 1,571 ppm, 5,534 ppm, dan 5,9185 ppm. Peningkatan kandungan protein pada umbi gadung ini dikarenakan adanya aktivitas dari *Aspergillus niger* dalam melakukan proses biosintesis protein. peningkatan kandungan protein pada umbi gadung ini merupakan salah satu keuntungan dari proses fermentasi, yaitu meningkatkan kandungan nilai gizi bahan.

Kata Kunci: Kadar Protein, *Aspergillus niger*, Fermentasi, Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst).