

RINGKASAN

Kadar serta profil protein dan asam amino dari daging ikan roa asap akan ditentukan dalam penelitian ini. Kadar protein ditentukan dengan metode Lowry menggunakan alat spektrofotometer Uv-Vis, profil protein ditentukan dengan alat elektroforesis (SDS PAGE) sedangkan komposisi asam amino dianalisis dengan alat Ultra performance liquid chromatography (UPLC). Hasil penelitian menunjukkan kadar protein dari ekstrak kasar daging ikan roa asap adalah sebesar 23,55%. Profil elektroforetik protein menunjukkan adanya protei-protein dengan berat molekul: 20,2 kDa, 30,6 kDa, 46,4 kDa, 70,3 kDa, 96,0 kDa dan 153,2 kDa. Analisis komposisi asam amino menunjukkan bahwa daging ikan roa asap mengandung asam amino esensial dan nonesensial, dimana asam glutamat dan lisin berturut-turut merupakan asam amino yang paling tinggi kadarnya. Pengetahuan tentang kebutuhan dan keseimbangan gizi bagi tubuh dibutuhkan untuk memaksimalkan potensi ikan roa asap sebagai sumber asam amino dan protein hewani

Kata Kunci: ikan roa asap, protein, asam amino