

ABSTRAK

Protein adalah suatu zat gizi makromolekul yang sangat berperan penting bagi tubuh. Terdapat dua macam protein, yaitu protein hewani dan protein nabati. Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan hewani yang kaya akan zat gizi seperti protein dan energi. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama penggorengan dan perebusan daging sapi terhadap kadar protein menggunakan metode Kjeldahl dan Uji Biuret menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. Sampel daging sapi digoreng dan direbus pada suhu 100°C selama 10, 15 dan 20 menit. Dari hasil penelitian menggunakan metode kjeldahl mendapatkan hasil kadar protein kontrol sebesar (5,6875%), pada perlakuan penggorengan selama 10 menit (3,9375%), 15 menit (1,75%) dan 20 menit (4,8125%). Pada perlakuan perebusan selama 10 menit (6,5625%), 15 menit (1,75%) dan 20 menit (10,0625%). Hasil dari uji biuret menggunakan uji normalitas mendapatkan hasil sig. (p) 0,037 yang dapat dikatakan tidak dapat berdistribusi normal dan dilanjutkan dengan uji alternatif kruskal wallis mendapatkan hasil sig. (p) 0,450, sehingga dapat dikatakan tidak ada pengaruh lama penggorengan dan perebusan daging sapi terhadap kadar protein.

Kata Kunci: protein, penggorengan, perebusan, daging sapi, metode kjeldahl, uji biuret