

Analisis Kadar Protein Jewawut (*Setaria italica* L)

Pendahuluan; Jewawut telah dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan makanan mie, kue kering, bubur, jus dan minuman kesehatan. Tanaman jewawut kaya akan protein yang setara dengan beras. Protein mempunyai banyak fungsi di dalam tubuh kita, sebagai zat pembangun, zat pengatur dan penghasil kalori. Sebagai zat pembangun tubuh maka protein berfungsi untuk memberikan bahan untuk pertumbuhan, pembentukan jaringan dan untuk pemeliharaan jaringan. Analisis kadar protein berguna untuk mengukur kadar protein dalam bahan makanan. Tujuan; mengetahui kadar air, serat kasar, karbohidrat dan kandungan protein biji jewawut yang terdapat di daerah Kecamatan Balanipa Kabupaten Polman. Bahan dan Metode; penelitian dilaksanakan di Laboratorium Balai Besar Kesehatan Makassar januari –februari 2022, data yang diperoleh disajikan secara deskriptif kuantitatif dengan melakukan tiga kali ulangan. Hasil; kadar air yaitu 5,32 %, serat kasar 2,36 %, karbohidrat 77,39 % dan protein biji jewawut yaitu 9,47 %. Kesimpulan; kandungan protein dan karbohidrat jewawut yang ada di Desa Lambanan Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar setara dengan kandungan protein dan karbohidrat yang ada pada beras putih dan beras merah.

Keywords

Jewawut, Balanipa, Tarreang

Scientific field

Teknologi Panen & Pasca Panen

Primary authors: Mrs MENGGA, Grace Sriati (Universitas Kristen Indonesia Toraja); OKTAVIANUS (Universitas Kristen Indonesia Toraja); Mrs RISPAYANTI (Universitas Kristen Indonesia Toraja); LOTE', Junaidi (Universitas Kristen Indonesia Toraja)

Co-author: Mr PASALLY, Sumanto (Universitas Kristen Indonesia Toraja)

Presenter: Mr PASALLY, Sumanto (Universitas Kristen Indonesia Toraja)

Session Classification: Seminar Pararel