

**KANDUNGAN PROTEIN , LEVEL TRIPTOFAN, DAN AKTIVITAS ENZIM
DEHIDROGENASE PADA SETIAP TINGKAT KEMATANGAN
BUAH PISANG AMBON (*Musa paradisiaca var. sapientum*)**

**Oleh
Ira Aziska**

ABSTRAK

Kandungan protein, level triptofan, dan aktivitas enzim dehidrogenase pada setiap tingkat kematangan buah pisang ambon (*Musa paradisiaca var. sapientum*) telah diteliti. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2013. Tujuannya adalah untuk mengetahui kandungan protein, level triptofan, dan aktifitas enzim dehidrogenase buah pisang ambon selama proses pematangan buah. Penelitian dilaksanakan dalam rancangan acak kelompok dengan empat ulangan. Kandungan protein diukur berdasarkan metode *biuret*, dan absorbansi diukur dengan *spektrofotometer* pada 540 nm. Jumlah ditentukan menurut kurva standar albumin yaitu $y = 0,0096x + 0,0106$ (Witham *et.,al.*, 1986). Level triptofan diduga dengan metode *direct photometry* pada panjang gelombang 280 nm (Witham *et.,al.*, 1986). Aktifitas enzim dehidrogenase diduga dengan metoda *methilen blue*, transmisi diukur dengan *spektrofotometer* pada 600 nm (Witham *et.,al.*, 1986). Analisis ragam dan uji BNT dilakukan pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna kuning penuh (*full yellow*) terjadi pada *stage 5* yaitu 120 jam setelah pemetikan. Kandungan protein tertinggi pada *stage 5* yaitu $6,68 \pm 0,38$ mg/g jaringan dan terjadi penurunan pada *stage 6* dan 7. Level triptofan terendah pada *stage 7* yaitu $0,243 \pm 0,020$. Aktivitas enzim dehidrogenase terendah adalah pada *stage 5* yaitu 85.225 ± 3.180 . Oleh karena itu, kami menyimpulkan bahwa *stage* pematangan berpengaruh terhadap kandungan protein, level triptofan dan aktivitas enzim dehidrogenase buah pisang ambon.

Kata Kunci : Kandungan protein, *stage* pematangan, Level triptofan, enzim dehidrogenase