



## INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kondisi ekstraksi yang menghasilkan protein terekstrak terbanyak. Selain itu juga untuk mengetahui kadar protein dan lemak petis bekicot.

Dalam penelitian ini dilakukan ekstraksi protein daging bekicot pada berbagai kondisi dengan variasi suhu dan lama waktu ekstraksi. Suhu yang digunakan terdiri dari lima taraf yaitu 45°C, 50°C, 55°C, 60°C, dan 65°C. Lama waktu ekstraksi yang digunakan yaitu 90, 120, 150 dan 180 menit. Kemudian filtrat yang diperoleh dari masing-masing kondisi ekstraksi dianalisa protein terlarutnya dan kondisi ekstraksi yang menghasilkan filtrat dengan protein terlarut paling besar digunakan untuk proses pembuatan petis.

Dari hasil penelitian ternyata suhu dan lama waktu ekstraksi berpengaruh terhadap protein yang terekstrak. Kondisi ekstraksi kombinasi suhu 55°C dan waktu 150 menit menghasilkan protein terekstrak terbanyak yaitu 29,51 % wb. Hasil analisa terhadap petis bekicot yaitu kadar protein 20,06 % db dan kadar lemak 0,32 % db.

