

Ekstraksi Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Metode yang Mengacu pada SNI 8074:2014

Valennisa Qunifah¹, Yuli Ambarwati¹, dan Syaiful Bahri¹

¹Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Lampung
Jl. Prof.Dr.Sumantri Brojonegoro No.1, Gedong Meneng,
Bandarlampung

vqunifah@gmail.com

ABSTRAK

Penyakit tidak menular yang menjadi ancaman serius kesehatan global maupun Indonesia adalah Diabetes Melitus (DM). Penyakit DM dibagi menjadi dua tipe yaitu DM tipe 1, yang disebabkan keturunan dan DM tipe 2 disebabkan *life style* atau gaya hidup. Sekitar 90-95% keseluruhan pasien diabetes merupakan pengidap dari DM tipe 2 (Nursyamsiyah, 2017). Ikan gabus diketahui memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber antioksidan, antihiperlipidemik serta memiliki aktivitas antioksidan pada sel beta pankreas (Soniya dan Fauziyah, 2020). Dengan potensi tersebut, albumin ikan gabus dapat dijadikan alternatif dalam mengatasi penyakit diabetes. Metode ekstraksi ikan gabus dilakukan dengan metode yang mengacu pada SNI 8074:2014. Hasil ekstraksi kemudian keringkan dengan cara *freeze drying* untuk mendapatkan albumin dengan kadar air sesuai standar. Dari 2100 gram daging ikan gabus diperoleh ekstrak albumin sebanyak 500 mL dan setelah dikeringkan dengan *freeze drying* diperoleh albumin kering sebanyak 200 gram. Langkah selanjutnya adalah melakukan karakterisasi terhadap albumin hasil ekstraksi dan uji aktivitas anti diabetes.

Kata kunci : Diabetes Melitus; Albumin; Ikan Gabus