

INTISARI

Proses cara pengolahan ikan lele yang berbeda dapat menyebabkan perubahan kadar protein, sehingga dapat menurunkan nilai gizi protein dari ikan lele. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui pengaruh berbagai macam cara pengolahan ikan lele terhadap kadar protein.

Penelitian eksperimental dengan *Post Test Control Group Design* dengan menggunakan 20 sample ikan lele yang dibagi 4 kelompok, yaitu satu kelompok kontrol ikan lele mentah, satu kelompok ikan lele direbus dengan suhu 100°C selama 15 menit, satu kelompok ikan lele digoreng dengan suhu 180°C selama 15 menit, dan satu kelompok ikan lele dipanggang dengan suhu 160°C selama 20 menit. Masing-masing sample diambil 0,5 gram dan dianalisis kadar protein menggunakan penghitungan kadar protein metode Mikro Kjeldahl. Analisis protein melalui 4 tahap proses yaitu destruksi, destilasi, dan titrasi, kemudian penghitungan kadar protein. Uji *one way anova* digunakan untuk mengetahui perbedaan kadar protein pada ketiga kelompok dan uji *post hoc LSD* digunakan untuk mengetahui perbedaan kadar protein masing- masing kelompok.

Hasil penelitian menunjukkan kadar protein tertinggi pada kelompok kontrol ($18,02 \pm 0,727$ g) di ikuti kelompok ikan lele rebus ($16,19 \pm 1,324$ g) kemudian kelompok ikan lele panggang ($13,48 \pm 0,744$ g) lalu kelompok ikan lele goreng ($11,61 \pm 0,715$ g). Nilai p dari uji *one way annova* sebesar 0,000 dan perbedaan kadar protein terdapat pada semua kelompok ($p < 0,05$)

Kesimpulan terdapat pengaruh berbagai macam cara pengolahan ikan lele terhadap kadar protein.

Kata kunci : Ikan lele, cara pengolahan, kadar protein