

510

**LAPORAN  
PENELITIAN DASAR UNGGULAN (PDU)**



**POTENSI HIDROLISAT PROTEIN DARI BEBERAPA JENIS TERIPANG DAN UJI  
BIOAKTIFITASNYA SEBAGAI INGREDIEN PANGAN FUNGSIONAL**

**TIM PENGUSUL:**

**Dr. Max Robinson Wenno, S.Pi, M.Si (Ketua)**

**Dr. A. O. W. Kaya, S.Pi, M.Si (Anggota 1)**

**Ir. M. L. Wattimena, MP (Anggota 2)**

**UNIVERSITAS PATTIMURA**

**AMBON**

**September 2021**

## RINGKASAN

Hidrolisat protein adalah pemecahan protein secara enzimatik menjadi peptida yang lebih kecil. Umumnya, protein hidrolisat merupakan fragmen kecil dari peptida yang mengandung 2-20 asam amino. Hidrolisat enzimatik adalah salah satu teknik yang digunakan akhir-akhir ini untuk memperbaiki kandungan gizi dan sifat fisiologis dari suatu peptida sehingga mempunyai sifat sebagai bioaktif. Dengan adanya teknik enzimatik, beberapa hidrolisat protein dapat dihasilkan dari berbagai protein hasil perikanan dan memiliki berbagai aplikasi dalam bidang farmasi, kosmetik, dan nutrisi hewan. Beberapa penelitian hidrolisat protein hasil laut mengandung sejumlah asam amino dan peptida bioaktif sebagai antibakteri, antioksidan, antihipertensi dan agen imunostimulan alami. Penelitian ini ditunjukkan untuk memanfaatkan potensi sumberdaya perikanan yaitu teripang. Teripang adalah salah satu hasil laut yang mengandung protein tinggi. Penelitian ini mencoba untuk memanfaatkan potensi tersebut dan menemukan suatu teori baru dimana hidrolisat protein teripang ternyata memiliki potensi sebagai ingredien pangan fungsional karena memiliki aktifitas sebagai antioksidan, antibakteri dan agen imunostimulan atau meningkatkan sistem imun yang kedepannya dapat dikembangkan menjadi suatu produk pangan fungsional yang berfungsi bagi kesehatan manusia.

***Kata kunci : Hidrolisat Protein, Peptida bioaktif, teripang, antioksidan, antibakteri, imunomodulator***