

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Protein dan peptida merupakan contoh senyawa kompleks yang dapat terdegradasi selama proses fermentasi, sehingga menghasilkan asam amino yang dapat digunakan oleh tubuh. Enzim proteolitik yang ditemukan secara alami pada ikan atau enzim yang diproduksi secara mikroba sangat penting untuk proses tersebut (Chadong *et al.*, 2015). Cincalok merupakan produk makanan fermentasi yang bahan utamanya merupakan hasil tangkapan laut yaitu udang rebon. Produk fermentasi yang berasal dari hasil perikanan biasanya lebih banyak mengandung protein dan produk fermentasi ini banyak sekali diproduksi oleh masyarakat melayu Kepulauan Riau.

Peptida bioaktif telah terbukti secara positif mempengaruhi sistem tubuh utama, terutama, kardiovaskular, pencernaan, endokrin, kekebalan, dan sistem saraf, serta meminimalkan risiko perkembangan penyakit kronis. Peptida yang berasal dari produk fermentasi diduga dapat dijadikan salah satu sumber alternatif untuk meningkatkan kekebalan alami dalam bentuk pangan fungsional, sehingga ketahanan tubuh alami (*innate immunity*) dapat terjaga dengan baik. Berdasarkan informasi tersebut, maka sangat penting untuk dilakukannya penapisan peptida dari produk fermentasi yang berbahan baku dari biota laut khas Kepri untuk menghasilkan produk-produk pangan fungsional berbasis peptida (Amigo dan Hernandez, 2020).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian tentang penapisan peptida pada cincalok maka dapat dirumuskan beberapa masalah berikut ini :

1. Apakah ada aktivitas antimikroba pada peptida cincalok ?
2. Berapakah pH peptida dari cincalok ?
3. Bagaimana komposisi kadar protein peptida dari cincalok ?
4. Bagaimana profil dari asam amino yang terkandung didalam peptida dari cincalok ?

1.3. Tujuan

Adapun tujuan dari dilakukannya penelitian tentang penapisan peptida pada cinalok yaitu :

1. Menentukan aktivitas antimikroba pada peptida dari cinalok.
2. Menentukan pH peptida dari cinalok.
3. Menentukan kadar protein peptida dari cinalok.
4. Menentukan profil asam amino peptida dari cinalok.

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan dari penelitian tentang identifikasi peptida pada cinalok maka didapatkan beberapa manfaat berikut ini:

1. Memberikan informasi khususnya mengenai peptida dari cinalok kepada masyarakat.
2. Sebagai referensi bagi para peneliti yang tertarik untuk mempelajari lebih lanjut tentang peptida dari produk fermentasi.

