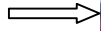


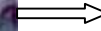
**LAMPIRAN III
GAMBAR PROSEDUR PENELITIAN**



Ikan gabus yang sudah dibersihkan



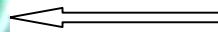
Setelah dibersihkan dikukus



Dikukus 15 menit



Daging ikan yang sudah dihaluskan



Ikan yang sudah dikukus didinginkan

Gambar 7. Tahap persiapan sampel daging ikan gabus



Pepaya muda dikupas dan dibersihkan



Sari pepaya



Buah pepaya diblender



Dipotong kecil- kecil

Gambar 8. Tahap pembuatan sari buah pepaya (enzim papain)



Penambahan garam 7 % dari berat daging ikan



Penambahan sari buah pepaya



Ditimbang sama rata menjadi 6 bagian



Campuran daging ikan, garam dan sari buah pepaya di aduk rata

Gambar 9. Tahap pencampuran bahan



Sampel 1 gr

 K_2SO_4 1,9 gr

HgO 0,04 gr

(Bahan yang telah ditimbang dimasukkan kedalam labu kjeldahl)



Hasil + 10 ml larutan

NaOH- $Na_2S_2O_3$



Hasil destruksi kjeldahl



Pemanas Kjeldahl

Gambar 10. Tahap Destruksi



Keterangan:

1. Labu leher 2 penampung hasil destruksi kjeldahl dengan penambahan 10 ml larutan NaOH- $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$
2. Termometer
3. Penampung distilat yang telah berisi 5 mL H_3BO_3
4. Pemanas

Gambar 11. Tahap distilasi



Distilat +50 ml aquades



dimasukan ke dalam erlemyer



Hasil titrasi



Dititrasi dengan HCL 0,02 N

Gambar 12. Tahap Titrasi