

## ABSTRAK

### ANALISIS PROKSIMAT DAN JENIS ASAM LEMAK PADA KEONG SAWAH (*Pila ampullacea*) DENGAN MENGGUNAKAN METODE PENGERINGAN

Keong sawah adalah salah satu jenis moluska yang banyak ditemukan di sungai, rawa, serta danau dan mempunyai kandungan asam lemak yang baik untuk perkembangan otak serta mencegah penyakit jantung. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kandungan proksimat dan jenis asam lemak pada keong sawah dengan metode pengeringan yang berbeda yaitu pengeringan sinar matahari dan oven. Metode yang digunakan meliputi analisis proksimat dan jenis asam lemak menggunakan metode GC (*Gas Chromatography*). Analisis proksimat meliputi kadar protein, abu, serat kasar, lemak, dan air. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keong sawah dengan pengeringan sinar matahari memiliki kadar proksimat yang lebih tinggi yaitu kadar protein (41,44%), abu (30,79%), serat kasar (20,02%), lemak (1,85%), dan air (0,99%). Berdasarkan studi literatur, jenis asam lemak yang terdapat dalam keong didominasi oleh asam lemak jenuh (asam laurat, asam miristat, asam palmitat, dan asam stearat), asam lemak tak jenuh tunggal (asam palmitoleat dan asam oleat), serta asam lemak tak jenuh jamak (asam linoleat, asam linolenat, asam arakhidonat, dan EPA). Nilai asam lemak yang terdapat dalam keong berbeda-beda karena adanya pengaruh lingkungan hidup, makanan yang dicerna, umur, kematangan gonad, letak geografis dan salinitas lingkungan yang berbeda.

Kata-kata kunci: analisis proksimat; asam lemak; keong sawah; pengeringan oven; pengeringan sinar matahari.

## **ABSTRACT**

### **ANALYSIS OF PROXIMATE AND TYPES OF FATTY ACID IN RICE FIELD SNAIL (*Pila ampullacea*) USING DRYING METHODS**

*The Rice field snails is a type of mollusc that is found in rivers, swamps, and lakes and contains fatty acids that are good for brain development and prevent heart disease. This study aims to determine the proximate and fatty acid content of rice field snails using different drying methods are sun drying and oven drying. The methods used includes proximate and types of fatty acid analysis using the GC (Gas Chromatography) method. The proximate analysis includes protein content, ash, crude fiber, fat, and moisture. The results showed that rice field snails that were dried using sunlight had a higher proximate content, namely protein (41,44%), ash (30,79%), crude fiber (20,02%), fat (1,85%), and water (0,99%). Based on literature studies, the types of fatty acids found in snails are dominated by saturated fatty acids (lauric acid, myristic acid, palmitic acid, and stearic acid), monounsaturated fatty acids (palmitoleic acid and oleic acid), and plural unsaturated fatty acids (linoleic acid, linolenic acid, arachidonic acid, and EPA). The value of fatty acids contained in different snails due to environmental influences, digestible food, age, maturity of the gonads, geographic location, and different environmental salinity.*

*Keywords: proximate analysis; fatty acid; rice field snails; oven drying methods; sun drying methods.*

